






11. 4. 168
A



DICTIONNAIRE

RAISONNÉ

DE PHARMACIE-CHIMIQUE,

THÉORIQUE ET PRATIQUE.

DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
DE PHARMACIE-CHIMIQUE,
THÉORIQUE ET PRATIQUE.

PAR J. B.TE RIVET.

Naturam primùm studeat cognoscere rerum.
Lucret. lib. 3.

TOME SECOND.



A LYON,
Chez REYMANN et C.e, Libraires, rue Saint-Dominique.
A PARIS,
Chez BRUNOT, Libraire, rue de Grenelle-Saint-Honoré.

AN 12. — 1803.





DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
DE
PHARMACIE-PRATIQUE.

L

Lait.

Le lait est un fluide séreux, tenant en dissolution ou en suspension diverses substances fixes, telles qu'une matière oléagineuse, de l'albumine, du mucilage, et différentes espèces de sels. Il est la substance la plus essentielle, la boisson la plus alimentaire et la plus analogue au développement des jeunes animaux et à la faiblesse de leurs organes.

Le lait est onctueux, d'un blanc mat, d'une odeur plus ou moins sensible, ou plus ou moins aromatique, suivant la nature de la substance qui a servi à la nourriture de l'animal qui l'a

formé. Il est d'une consistance susceptible de variations, non-seulement dans les animaux d'espèces différentes, mais encore dans ceux de même espèce, et la plupart du temps aussi dans le même individu. Ces causes sont relatives au temps qui s'est écoulé depuis le part de l'animal, à l'exercice ou au repos dont il a joui, à son âge, à son état de santé, à sa constitution, aux alimens avec lesquels on l'a nourri; enfin, la perfection du lait est subordonnée à une foule de circonstances souvent très difficiles à réunir.

Les parties constituantes du lait sont la crême, de laquelle on retire le beurre par la percussion, la matière caseuse, c'est-à-dire, la matière qui est de la nature du fromage, le sucre ou le sel essentiel, et la matière séreuse. Les proportions de ces principes sont susceptibles de beaucoup de variations, et sont également subordonnées aux circonstances que nous venons de faire connaître.

Lait virginal.

Teinture de benjoin, } de chaque, 4 grammes.
baume du Pérou, }
Eau distillée de roses, ... 4 hectogr.

Agitez et mêlez.

Cette eau n'est employée que pour la toilette, à cause de la suavité de son odeur; elle adoucit la peau, en enlève les taches de rousseur, et la blanchit.

Laitue.

La laitue, *lactuca sativa* de Linnæus (1), est une plante laiteuse qui s'élève à la hauteur de cinq ou six décimètres; sa racine est longue, fibreuse; sa tige est droite, ferme, cylindrique, branchue; ses feuilles sont ovales, oblongues, simples, entières, d'un vert pâle; les inférieures sont plus grandes et plus larges que celles qui sont disposées sur la tige; les fleurs sont petites, d'une couleur jaune, disposées au sommet des rameaux sur de courts pédoncules; elles sont sémi-flosculeuses, composées de demi-fleurons hermaphrodites qui renferment chacun cinq étamines, réunies par leurs anthères, et un style à deux stigmates; le calice commun est formé d'écailles droites, oblongues, pointues, inégales, membraneuses sur leurs bords; le fruit consiste en plusieurs semences ovales, pointues, comprimées, terminées par une aigrette simple, portée sur un pédicule long et élargi par le haut.

La laitue est employée comme émolliente, rafraîchissante, et un peu narcotique. Je ne parlerai pas de l'usage dont elle est dans l'économie domestique, il n'est sans doute personne qui ne la connaisse.

---

(1) *Lactuca foliis rotundatis, caule corymboso.* Linn. spec. plant. syngenesia, polygamia æqualis, pag. 795.

Laudanum. Nom que l'on donne à l'opium, mais plus généralement à ses préparations. (Voyez *Opium.*

Laudanum liquide.

Opium,		64 grammes.
Safran gatinais,		32 grammes.
Cannelle, Girofles,	de chaque,	4 grammes.
Vin d'Espagne,		5 hectogr.

Coupez l'opium par petites tranches; concassez la cannelle et les girofles; incisez le safran, et mettez le tout dans un matras d'une capacité combinée; ajoutez le vin; bouchez, et laissez digérer pendant une quinzaine de jours: au bout de ce temps, passez avec forte expression; laissez reposer la liqueur; filtrez-la, et disposez pour l'usage dans un bocal que vous tiendrez hermétiquement bouché.

Cette préparation est un fort bon calmant; elle provoque le sommeil; elle est légèrement astringente; elle convient dans les dévoiemens, dans les dyssenteries, dans les coliques venteuses. La dose est depuis huit gouttes jusqu'à soixante, dans une potion calmante, ou dans tel véhicule approprié que ce soit. On l'emploie également à l'extérieur en frictions, dans les douleurs de rhumatisme; il soulage les maux d'oreilles et ceux de dents.

Lavande.

La lavande, *lavandula spica* de Linnæus (1), est un sous-arbrisseau qui s'élève à la hauteur de cinq ou six décimètres; sa racine est ligneuse, divisée en plusieurs fibres; sa tige est ligneuse, grêle, quadrangulaire, noueuse; ses feuilles sont sessiles, lancéolées, entières, disposées sur toute la longueur de la tige; les fleurs sont labiées, disposées dans un calice à cinq divisions égales; le tube est cylindrique, plus long que le calice; elles sont disposées au sommet des rameaux en épis; la lèvre supérieure est relevée, étendue, divisée en deux parties; l'inférieure est divisée en trois lobes arrondis, à peu près égaux; le fruit consiste en quatre semences arrondies, disposées dans le fond du calice.

Les fleurs de lavande sont cordiales, emménagogues, carminatives; leur odeur est fort agréable, leur saveur est âcre, médiocrement amère.

Lénitif.

Orge mondé,
Racines sèches de polypode de chêne,
Raisins secs,
Tamarins, } de chaque, 64 grammes.

(1) *Lavandula foliis lanceolatis integris, spicis nudis.* Linn. species plantarum didynamia gymnospermia, pag. 572.

Jujubes, ... } Sebestes, ... }	de chaque,	32 gram.
Pruneaux, ...		32 gram.
Scolopendre récente, ...		48 gram.
Mercuriale récente, ...		128 gram.
Fleurs de violettes récentes, . . .		150 gram.
Séné mondé, ...		64 gram.
Réglisse effilée, ...		32 gram.
Semences de fenouil, ...		8 gram.
Sucre, ...		12 hect.
Pulpes de pruneaux, } tamarins, } casse, . . }	de chaque,	2 hect.
Semences d'anis pulvérisées. . . .		8 gram.
Eau commune, ...		4 kilog.

Disposez chacune de ces substances de la manière qui lui convient; faites-les ensuite bouillir ou infuser, suivant les règles que nous avons établies en parlant de la décoction. Lorsque la décoction ou l'infusion aura été pratiquée pendant le temps nécessaire, passez à travers un blanchet; dissolvez le sucre dans la colature; clarifiez, et faites cuire ce sirop jusqu'en consistance un peu plus rapprochée que pour les sirops ordinaires; délayez alors les pulpes et la poudre de semences d'anis dans un vaisseau convenable; ajoutez le sirop peu à peu, et agitez pour former un électuaire, que vous disposerez pour l'usage dans des pots de faïence.

Cet électuaire est un purgatif doux; il évacue

la bile. La dose est depuis un décagramme jusqu'à six.

Lessive de soude, ou *Lessive des savonniers*. (Voyez *Soude caustique*.)

Lichen d'Islande.

Le lichen d'Islande, *lichen Islandicus* de Linnæus (1), se trouve abondamment en Islande et dans les forêts septentrionales et stériles de l'Europe, au mont Pilat, à quelques lieues de Vienne, sur la terre, dans les lieux arides et pierreux, sous la forme de touffes diffuses, dressées de sept ou huit centimètres d'élévation; ce sont des ramifications coriaces, d'une couleur fauve, lasciniées, bordées de cils roides et fort courts; les scutelles sont éparses et terminales, concaves ou légèrement convexes, glomérules latéraux et marginaux dans quelques espèces, dans d'autres de petites fossettes farineuses, superficielles; les feuilles sont membraneuses ou presque entièrement cartilagineuses, glabres, roides, étroites, profondément découpées, et comme rameuses, quelquefois plus larges, canaliculées, crépues, redressées et ramassées en gazon.

Le lichen d'Islande est très-recommandé dans la phthisie, la pulmonie, dans toutes les maladies

(1) *Lichen foliaceus adscendens lasciniatus, marginibus elevatis ciliatis.* Linnæi species plantarum cryptogamia algæ, pag. 1145.

de poitrine, dans les rhumes invétérés, les toux opiniâtres, les coqueluches.

Lichen pixidatus.

Le lichen pixidatus (1) croît dans les lieux stériles, sur le tronc d'arbres pourris. On le trouve au mont Pilat, près de Vienne, dans les lieux montagneux; ses supports sont tubuleux, simples, épaissis au sommet, dilatés, concaves, et en forme de scyphules; les feuilles sont cartilagineuses, membraneuses, roides, fragiles, presque imbriquées, inégalement flexueuses, profondément lasciniées ou sinuées dans la plupart des espèces, ou même presque lobées et crenelées, verdâtres en dessus, blanchâtres en dessous; les tubercules sont convexes ou presque globuleux, fungiformes, presque sessiles, situés sur les bords des scyphules, où naissant au sommet des supports rameux.

Le lichen *pixidatus* est employé dans les mêmes cas que le lichen *Islandicus*.

Lierre rampant.

Le lierre rampant, *hedera arborea* de Linnæus (2), est un arbrisseau qui rampe le long

---

(1) *Lichen sciphifer simplex, crenulatus, tuberculis fuscis.* Linnæi species plantarum cryptogamia algæ, pag. 1151.

(2) *Hedera foliis ovatis lobatisque.* Linnæi species plantarum pentandria monogynia, pag. 202.

des arbres ou des murailles, contre les rochers; sa racine est profonde, ligneuse, horizontale; ses tiges sont sarmenteuses; elles s'attachent aux arbres et aux vieilles murailles, par des vrilles rameuses qui s'y implantent comme des racines; son bois est dur et blanc; son écorce est cendrée, ridée, verte dans les jeunes branches; ses feuilles sont pétiolées, fermes, luisantes, ovales et lobées, celles de l'extrémité des branches sont quelquefois absolument ovales; les inférieures presque triangulaires, suivant l'âge de la plante; les fleurs sont rosacées, rassemblées en manière d'ombelle, dont l'enveloppe est dentelée; elles sont composées de cinq pétales oblongs, ouverts, courbés à leur sommet; le calice est très-petit, à cinq dentelures; le fruit est une baie ronde, noirâtre dans sa maturité, à une seule loge, dans laquelle sont disposées cinq grosses semences arrondies d'un côté, anguleuses de l'autre.

Il découle naturellement, et par incision, des tiges et du tronc de cet arbre, une matière résino-gommeuse que l'on connait sous le nom de gomme de lierre : elle est d'une couleur brune noirâtre, d'une odeur aromatique, d'une saveur âcre et amère, soluble en partie dans l'alkool et en partie dans l'eau.

Les feuilles du lierre sont regardées comme astringentes, détersives; on les emploie quelquefois pour entretenir l'écoulement des cautères; ses baies sont très-purgatives; sa gomme résine

cause beaucoup de chaleur dans la bouche et dans la région épigastrique.

Lierre terrestre.

Le lierre terrestre, *glecoma hederacea* de Linnæus (1), est une plante qui croît dans les haies et dans les lieux humides; sa racine est horizontale, rampante, stolonifère; ses tiges sont quadrangulaires, rampantes, grêles, velues; ses feuilles sont opposées deux à deux, simples, arrondies, un peu velues, crenelées, portées par de longs pétioles; ses fleurs sont labiées; le tube est comprimé; la lèvre supérieure est droite, obtuse, presque divisée en deux parties; l'inférieure est grande, ouverte, obtuse, divisée en trois; la partie moyenne est évasée; le fruit consiste en quatre semences ovales, renfermées dans un calice cylindrique, dont la bouche a cinq dents pointues et inégales.

Le lierre terrestre est employé comme béchique, adoucissant, légèrement incisif: on l'emploie dans les gros rhumes, dans les catarrhes.

Limon.

Le limon est le fruit du *citrus limon* de Linnæus (2), arbre qui est une variété du citronnier:

---

(1) *Glecoma foliis reniformibus crenatis.* Linnæi species plantarum didynamia gymnospermia, pag. 578.

(2) *Malus limonia acida.* Linnæi species plantarum polyadelphia icosandria, pag. 782.

il a les caractères généraux de son espèce; ses feuilles sont un peu plus courtes que celles du citronnier ; ses fleurs sont d'une odeur moins aromatique; ses fruits sont inodores, et d'une saveur plus acide que le sont les citrons; ils sont un peu plus petits, de forme plus ovale, et un peu plus succulens.

Les limons sont employés dans les mêmes cas que sont indiqués les citrons : leur acidité étant plus grande, ils sont aussi plus rafraîchissans et plus anti-septiques.

Limonade.

Suc exprimé de limons, ... 1 hectogr.
Eau commune, ... 1 kilogr.
Sucre blanc, ... 1 hectogr.

Concassez le sucre, et mettez ces trois substances dans un vaisseau convenable; agitez pour faciliter le mélange et la dissolution du sucre; disposez alors pour l'usage.

Cette boisson est très-rafraîchissante; antiseptique; elle convient dans la jaunisse; elle est tempérante, et apaise les ardeurs de la soif.

Limonade Anglaise.

Tartrite de potasse rendu soluble par l'acide boracique, ... 4 décagr.
Alkool citrique, ... 2 grammes.
Sucre, ... 1 hectogr.
Eau commune, ... 1 kilogr.

Faites bouillir l'eau; versez-la toute bouillante sur l'acidule tartareux soluble que vous aurez disposé dans un vaisseau de faïence; laissez refroidir; ajoutez le sucre et l'alkool citrique; agitez pour faciliter la dissolution et le mélange; disposez alors pour l'usage.

Cette boisson est un purgatif agréable et rafraichissant. La dose que nous venons d'indiquer est la plus convenable à une personne d'une bonne complexion; elle est susceptible de variations, suivant l'âge et le tempérament des malades, et principalement suivant les indications que l'on se propose de remplir.

Les meilleurs remèdes sont quelquefois suivis d'effets fâcheux. J'engage les personnes étrangères à l'art de guérir, à n'en jamais faire usage que d'après les conseils d'un homme de l'art, qui réglera les quantités et la manière de les prendre. Je n'affecte pas ce conseil pour ce médicament spécialement; il est également affecté aux médicamens les plus simples comme les plus composés.

Limonade sèche par l'acide citrique.

Acide citrique cristallisé, ... 2 décagr.
Sucre blanc pulvérisé, ... 4 hectogr.
Huile volatile de citrons, ... 4 décigr.

Mêlez très-exactement ces trois substances dans un mortier de verre; disposez alors dans un

bocal que vous boucherez soigneusement, et que vous conserverez dans un lieu sec.

Limonade sèche par l'oxalate acidule de potasse.

Oxalate acidule de potasse, . . . 1 décagr.
Sucre, ... 4 hectogr.
Huile volatile de citrons, ... 4 décigr.

Pulvérisez séparément l'oxalate acidule de potasse et le sucre; mêlez-les ensuite très-exactement; ajoutez l'huile volatile, et continuez à agiter jusqu'à ce que vous ayiez opéré un mélange parfait; disposez alors comme la précédente.

Ces deux espèces de limonades sont très-rafraîchissantes; elles apaisent la soif; elles conviennent dans les maladies bilieuses et putrides: elles sont infiniment commodes pour les personnes qui voyagent. La dose est de trois décagrammes, qu'on fait dissoudre dans cinq hectogrammes d'eau froide.

Lin.

Le lin, *linum usitatissimum* de Linnæus (1), est une plante annuelle qui est d'une grande utilité, non-seulement en médecine, mais encore dans les arts mécaniques, et principalement pour

(1) *Linum calycibus capsulisque mucronatis, petalis crenatis, foliis lanceolatis, alternis, caule subsolitario.* Linnæi species plantarum pentandria pentagynia, pag. 277.

la fabrication de la toile; ses semences fournissent par l'expression une huile qui est très-employée en médecine, en chimie, et dans la peinture. Cette plante est de la famille des cariophyllées; sa racine est menue, garnie de quelques fibres latérales; sa tige est droite, cylindrique, grêle, rameuse à son sommet; elle s'élève à la hauteur de cinq ou six décimètres; ses feuilles sont linéaires, sessiles, simples, lancéolées, d'un vert tendre, et longues environ de quinze ou dix-huit centimètres; les fleurs sont solitaires, portées sur des pédoncules filiformes, disposées à l'extrémité des rameaux ou dans les aisselles des feuilles supérieures; le calice a cinq divisions; les pétales, au nombre de cinq, sont larges, d'un bleu clair, et crenelés à leur sommet; le fruit est une capsule globuleuse, à cinq valves, à dix loges renfermant des semences lisses, luisantes, oblongues, pointues, inodores, d'une saveur douce.

Les semences de lin sont employées comme lénitives, dans les ardeurs d'urine, dans les dyssenteries, dans les lavemens, les fomentations: on les réduit, à l'aide du moulin, en une farine qui est résolutive, émolliente, dont on se sert dans les cataplasmes.

Liniment.

Les linimens sont des médicamens d'une consistance qui tient le milieu entre les onguens et les huiles; ils sont destinés à être appliqués

à l'extérieur pour diminuer la rigidité des articulations et la tension des muscles, ou pour soulager les douleurs.

Les linimens sont simples ou composés, c'est-à-dire, composés d'une seule substance, telle qu'une huile, un baume naturel, etc., ou mêlés avec des liqueurs alkooliques, avec l'ammoniaque, ou avec d'autres substances oléagineuses.

Liniment camphré. (Voyez *Huile camphrée.*)

Liniment résolutif.

Huile camphrée, ... 1 hectogr.
Acétite de plomb liquide, . . . 6 grammes.

Disposez ces deux substances dans une bouteille; agitez-la avec force, et bouchez-la soigneusement

Liniment volatil.

Ammoniaque liquide, ... 1 décagr.
Huile d'amandes douces, ... 4 décagr.

Disposez ces deux substances dans une bouteille dont le col soit court et assez évasé, mais qui cependant puisse être hermétiquement bouché; agitez le mélange avec force, il se formera un savon de la consistance d'une huile figée.

Ce liniment est un puissant résolutif; il convient dans la paralysie, dans la sciatique, dans les douleurs de rhumatisme; on en frotte les parties affectées avec une flanelle imbibée.

Liqueur d'Hoffmann.

Acide sulfurique concentré, ...	}	de chaque, 1 kilogr.
Alkool de vin rectifié,		

Opérez avec précaution le mélange de ces deux liqueurs dans une cornue de verre; adaptez le même appareil, et procédez ainsi que je l'ai dit à l'article de l'éther sulfurique; ne séparez point, comme dans la préparation de ce dernier, le premier produit, qui, pour l'ordinaire, n'est que de l'alkool très-déflegmé; ne délutez non plus que lorsque l'acide sulfureux commencera à se manifester, vous aurez pour résultat un mélange des trois premiers produits que nous avons distingués et séparés dans la préparation de l'éther sulfurique, c'est-à-dire, le mélange de l'éther proprement dit, à l'alkool, premier produit de cette opération, et à l'huile douce du vin qui passe dans le récipient immédiatement après l'éther.

La liqueur anodine d'Hoffmann peut donc être préparée, en mêlant à de l'éther une quantité d'alkool et une quantité d'huile douce de vin égales à celles que l'on a séparées en préparant ce dernier. D'après les observations les plus exactes que j'ai faites sur cette opération, voici les proportions qui m'ont paru les mieux convenir, du moins relativement aux produits séparés pendant la préparation de l'éther.

Ether

Ether sulfurique rectifié sur le carbonate de potasse, ... 5 hectogr.

Alkool très-rectifié, ... 31 décagr.

Huile douce du vin, ... 5 grammes.

On mêle exactement dans un flacon en cristal, bouché à l'émeril.

Voici les proportions qu'employait *Fréderic Hoffmann*, qui lui a donné son nom, et qui est un des premiers médecins qui ait employé l'éther, ou du moins sa liqueur était dans les proportions suivantes.

Ether sulfurique rectifié, ... } de chaque, parties égales.
Alkool rectifié, . }

Huile douce de vin, un cent quatre-vingt-douzième du poids total de l'éther et de l'alkool.

La liqueur anodine d'Hoffmann jouit à peu près des mêmes propriétés que l'éther sulfurique; on l'emploie dans les mêmes cas, et à des doses un peu plus fortes.

Liqueur de Vans-Wieten.

Muriate de mercure sur-oxigéné, 1 gramme.

Eau distillée, ... 12 hectogr.

Triturez le muriate sur-oxigéné de mercure, dans un mortier de verre; ajoutez une petite quantité de l'eau prescrite; continuez à triturer et à ajouter de l'eau jusqu'à ce que la dissolution soit complète; mêlez alors cette dissolution au

restant de l'eau, et disposez-la dans une bouteille que vous boucherez soigneusement.

Cette liqueur est employée comme fondante; on en fait un usage fréquent dans les maladies vénériennes. La dose est d'un décagramme jusqu'à deux; mais elle doit toujours être indiquée par un homme de l'art, qui fait faire au besoin des augmentations ou des diminutions, et qui ordonne le véhicule dans lequel il est plus à propos de l'administrer.

Lis blanc.

Le lis blanc, *lilium candidum* de Linnæus(1), est une plante dont la belle fleur joint à la blancheur la plus éclatante, l'odeur la plus suave : on la cultive dans nos jardins, dont elle fait un des plus beaux ornemens lorsqu'elle est fleurie; sa racine est tubéreuse, composée de plusieurs écailles charnues, unies ensemble, et garnies de fibres en dessous; elle est inodore, d'une saveur légèrement âcre, visqueuse; la tige s'élève à la hauteur de huit ou dix décimètres; elle est simple, droite, herbacée; les feuilles radicales sont longues, pointues; les caulinaires sont sessiles, disposées en verticilles sur toute la longueur de la tige, simples, entières, oblongues, un peu larges, charnues, lisses, luisantes, d'un

(1) *Lilium foliis sparsis corollis campanulatis, intus glabris.* Linnæi species plantarum hexandria monogynia, p. 302.



vert clair, plus étroites et plus petites à mesure qu'elles approchent du sommet; les fleurs sont disposées à l'extrémité de la tige, en épi lâche, ordinairement penchées; elles sont liliacées; la corolle est blanche, campanulée, composée de six pétales droits ou roulés en dehors, rapprochés à leur base, et marquées en dedans d'un sillon longitudinal nu ou cilié; les filets des six étamines plus courtes que le style, supportent des anthères longues, jaunes; le pistil est triangulaire; il devient une capsule oblongue, marquée de six sillons, à trois loges, à trois valves, renfermant deux rangs de semences planes, disposées en recouvrement les unes sur les autres.

Les fleurs de lis sont regardées comme émollientes, anodines; les racines sont très-mucilagineuses: on les emploie comme diurétiques; on les applique quelquefois en cataplasme, pour accélérer la maturité d'un abcès.

Livèche.

La livèche, *ligusticum levisticum* (1) de Linnæus, est une plante ombellifère qui croît à la hauteur de douze ou quinze décimètres; sa racine est grosse, charnue, rameuse, noirâtre en dehors, d'une odeur aromatique forte, d'une saveur âcre et un peu douce; la tige est cylindrique, noueuse,

(1) *Ligusticum foliis multiplicibus, foliolis superne incisis.* Linnæi species plantarum pentandria digynia, pag. 250.

creuse, un peu rameuse, garnie de grandes feuilles assez semblables à celles du céleri, et terminée par des ombelles de fleurs jaunes; les feuilles sont deux fois ailées; les folioles sont opposées, sessiles, simples, rétrécies en coin à la base, et découpées au sommet; les fleurs sont rosacées, composées de cinq pétales entiers, lancéolés, courbés en dedans; le calice est à pointe dentée, et presque entier; l'involucre heptaphylle; les involucelles presque tétraphylles, membraneux; le fruit est oblong, anguleux, divisé en deux semences oblongues, à quatre sillons, et relevés de cinq côtés.

La livèche est aromatique, stomachique, carminative, emménagogue, légèrement sudorifique.

Loks. (des)

Les loks sont des médicamens d'une consistance moyenne entre les sirops et les miels. Le mot lok est Arabe, et signifie lèchement ou sucement, parce qu'on était anciennement dans l'usage de faire sucer ces médicamens aux malades; on en imbibait des éponges ou des racines de réglisse effilées et réunies en forme de brosse; mais on a substitué l'administration de ces médicamens par cuillerée, à l'ancienne méthode.

Les loks sont ordinairement composés de substances pectorales et adoucissantes, telles que des infusions, des émulsions, des sirops, des

huiles d'amandes ou de cacao, incorporées et liées à l'aide de mucilages que l'on fait avec les gommes adragant ou arabique.

Lok blanc.

Réglisse ratissée, effilée et coupée,	15 décigr.
Eau commune, ...	16 décagr.
Amandes douces, ...	(n.° 15.)
amères, ...	3
Gomme adragant en poudre fine, ...	1 gramme.
Sucre très-blanc, ...	4 décagr.
Huile d'amandes douces, ...	2 décagr.
Eau distillée de fleurs d'oranges,	1 décagr.

Mettez la réglisse dans un petit vaisseau d'infusion; versez-y par-dessus l'eau bouillante; couvrez le vaisseau : d'une autre part, mondez les amandes de leurs enveloppes, en les trempant un instant dans l'eau bouillante : lorsqu'elles le seront entièrement, lavez-les dans de l'eau froide, et pilez-les dans un mortier de marbre : aussitôt qu'elles seront bien concassées, passez l'infusion de réglisse à travers une étamine; ajoutez-en un peu dans le mortier, et continuez à piler jusqu'à ce qu'en en prenant une petite portion, et la broyant entre les dents, vous n'aperceviez plus aucune portion grossière des amandes; ajoutez alors les trois quarts du sucre et le reste de l'infusion; délayez exactement la pâte pilée; passez votre émulsion à travers une étamine très-

blanche; nettoyez le mortier et son pilon; mettez-y le quart du sucre que vous avez mis en réserve, ainsi que la gomme adragant; ajoutez-y l'eau de fleurs d'oranges preserite; faites le mucilage, et mêlez-y peu à peu l'huile d'amandes douces, et ensuite l'émulsion; faites continuellement mouvoir le pilon circulairement dans le mortier, jusqu'à ce que le lok soit très-uni, et jusqu'à ce qu'il ait la consistance requise.

Le lok blanc est un fort bon pectoral; il facilite l'expectoration; il convient dans les gros rhumes, dans la phthisie, la pulmonie: on l'administre par cuillerées à bouche, aux époques indiquées par le médecin.

Lorsque le médecin ordonne l'addition de quelques poudres, telles que l'ipécacuanha, l'oxide d'antimoine hydrogeno-sulfuré rouge, il faut les mettre dans le mortier en même temps que la gomme adragant et le quart du sucre; par ce moyen la division est plus exacte, et le malade ne se trouve pas exposé à en prendre plus une fois que l'autre.

Il est à observer que les loks, ainsi que les émulsions, ne doivent être préparés que peu de temps avant leur administration, et qu'il est besoin de recommander aux malades ou à ceux qui les environnent, de les tenir dans des lieux frais.

Comme il arrive fréquemment qu'on a besoin d'envoyer des médicamens dans des lieux un peu

éloignés des officines de pharmacie, et que, ainsi que j'ai déjà eu l'occasion de l'observer, il en est qui se conservent moins long-temps que d'autres sans subir d'altération, nous allons donner la formule d'un lok qui pourra remplacer le lok blanc, dans les cas où il devra s'écouler trop de temps depuis sa préparation jusqu'à ce qu'on puisse l'administrer au malade. Nous le désignerons par le nom de lok pectoral d'imitation.

Lok pectoral d'imitation.

Gomme adragant, ...	1 gramme.
Oxide d'antimoine hydrogéno-sulfuré rouge, ...	2 décigr.
Eau de fleurs d'oranges, ...	16 grammes.
Sirop de mou de veau, ...	6 décagr.
Huile d'amandes douces, . . .	3 décagr.
Infusion de fleurs pectorales, .	14 décagr.

Mettez la gomme adragant et l'oxide d'antimoine dans un mortier de marbre; ajoutez l'eau de fleurs d'oranges; agitez avec un pilon de bois pour faire le mucilage; ajoutez-y peu à peu l'huile d'amandes douces; ajoutez ensuite le sirop et l'infusion; continuez à agiter jusqu'à ce que le lok soit bien lié, et jusqu'à ce qu'il ait à peu près la même consistance que le lok blanc.

Ce médicament est très-pectoral; il est incisif; il facilite l'expectoration : on l'administre par cuillerée, d'heure en heure.

On peut, suivant l'indication, supprimer, diminuer ou augmenter la dose de l'oxide d'antimoine rouge, et le remplacer par quelques décigrammes d'ipécacuanha pulvérisé : on peut également y faire ajouter un peu de sirop d'opium ; c'est ensuite au médecin à indiquer quels sont les changemens qu'il est nécessaire d'apporter à la préparation de ce remède, relativement à l'état de son malade.

M

Macération.

La macération diffère de l'infusion, en ce qu'elle s'opère constamment à froid. Elle n'a lieu que lorsque les substances dont on veut relâcher le tissu pour pouvoir plus facilement en extraire la partie nécessaire, contiennent des principes volatils qui se dissiperaient pendant la décoction ou pendant l'infusion. Elle a également lieu lorsqu'on emploie pour l'extraction l'intermède des liqueurs vineuses, alkooliques, ou de celles qui contiennent elles-mêmes des principes volatils.

Macis. (Voyez à l'article *Muscadier.*)

Magnésie.

La magnésie est une des neuf terres primitives, c'est-à-dire, l'une des neuf terres dont on n'a

pas encore pu faire l'analyse, et dont on ne connaît pas les principes constituans. On ne la trouve jamais dégagée de toute matière étrangère; on la rencontre toujours unie chimiquement à quelques acides, ou unie mécaniquement à quelques autres terres ou à quelques oxides.

Pour avoir la magnésie dans son état de pureté, on emploie ordinairement le sulfate de magnésie (sel d'Epsom ou sel de Sedlitz). On le dissout dans une suffisante quantité d'eau distillée. Lorsque la dissolution est complète, on décompose le sulfate de magnésie par le sulfate de potasse ou par celui de soude. L'acide sulfurique ayant beaucoup plus d'affinité avec les alkalis qu'il n'en a avec la magnésie, abandonne cette dernière, qui se précipite et forme du sulfate de potasse ou du sulfate de soude, selon celui des carbonates que l'on a employé : d'une autre part, l'acide carbonique qui était uni chimiquement avec la potasse ou avec la soude, s'unit à la magnésie, et forme du carbonate de magnésie, ou magnésie carbonatée : l'on décante alors le sulfate qui surnage, et que l'on fait évaporer pour obtenir la cristallisation. On dispose le carbonate de magnésie dans un creuset placé entre des charbons ardens, et on l'y laisse jusqu'à ce que l'acide carbonique soit entièrement dégagé. On retire alors le creuset de dessus le feu; on laisse refroidir la matière, et on l'enferme promptement dans un flacon que l'on

bouche hermétiquement, parce qu'elle attire insensiblement l'acide carbonique de l'air. La magnésie pure est très-blanche, très-légère, presque pas du tout soluble dans l'eau; elle n'a aucune saveur sensible : elle verdit légèrement les couleurs bleues des végétaux. On l'emploie comme absorbante, et comme un fort bon anti-laiteux; la dose est depuis un gramme jusqu'à quatre, répétée, au besoin, deux fois dans la journée, c'est-à-dire, une le matin, et l'autre le soir.

Si l'on veut avoir la magnésie carbonatée, il suffit alors de décanter le sulfate, et de faire sécher à l'air libre et à l'ombre, la magnésie qui s'est précipitée.

Mandragore.

La mandragore, *atròpa mandragora* de Linnæus, est une plante sans tige, qui croît dans les lieux humides; sa racine est vivace, épaisse, pivotante, divisée en deux, trois ou quatre parties, garnie de très-petites fibres; ses feuilles sont radicales, grandes, ovales, resserrées en pétiole à leur base, d'un vert brun, et d'une odeur désagréable; les fleurs sont monopétales, campaniformes; le calice campanulé est à cinq divisions; la corolle surpasse le calice de moitié en longueur; les filets sont déliés à leur sommet, réunis à leur base; l'ovaire est accompagné de deux glandes à sa base; le stigmate est globuleux,

et marqué d'un sillon ; le fruit est une baie globuleuse, ferme, à une loge, renfermant plusieurs semences réniformes.

La mandragore est stupéfiante, narcotique, assoupissante ; son odeur est virulente, sa saveur est âcre, amère, nauséabonde.

Manne.

La manne est un suc concret, d'une saveur fade, mielleuse, d'un blanc roussâtre, très-soluble dans l'eau, qui découle naturellement, et par incision, des tiges et du tronc du frêne mannifère, *fraxinus ornus* de Linnæus (1). La meilleure manne nous est apportée de la Sicile, de la Calabre ; on la récolte dans l'été, pendant les mois de messidor et de thermidor : on doit préférer celle qui est en larmes blanches et nettes. Celle que l'on nomme manne en sorte, contient toujours quelques matières grossières et étrangères, et l'on ne peut pas s'en promettre constamment de bons effets.

La manne est un purgatif très-doux ; elle facilite l'expectoration : la dose est de quatre décagrammes jusqu'à un hectogramme en dissolution, dans un véhicule approprié.

---

(1) *Fraxinus foliolis serratis, floribus corollatis.* Linnæi species plantarum polygamia dioecia, pag. 1057.

Marasquin de Zara.

Alkool de cerises,	....	4 hectogr.
framboises,	......	2 hectogr.
vin,	....	5 hectogr.
Eau pure filtrée,	....	12 hectogr.
Sucre blanc,	....	8 hectogr.

Faites dissoudre le sucre dans l'eau, à l'aide d'un léger degré de chaleur; mêlez ensuite le tout dans un matras; bouchez et laissez macérer pendant un mois; filtrez alors, et distribuez, pour l'usage, dans des bouteilles, que vous boucherez soigneusement.

Cette liqueur est rarement employée comme médicament; elle est d'un usage fréquent, comme liqueur de table.

Marjolaine.

La marjolaine, *origanum majorana* de Linnæus (1), est une plante annuelle, qui croît à la hauteur de deux ou trois décimètres; sa racine est ligneuse, menue; ses tiges sont grêles, rameuses, ligneuses, couvertes d'un petit duvet cotonneux, feuillées et terminées par une panicule d'épis; les feuilles sont petites, ovales, obtuses, très-entières, un peu pétiolées, douces

---

(1) *Origanum foliis ovalibus obtusis, spicis subrotundis compactis pubescentibus.* Linnæi species plantarum didynamia gymnospermia, pag. 590.

au toucher, couvertes d'un duvet semblable à celui de la tige; les fleurs sont labiées, garnies de bractées ovales, imbriquées; la corolle est bilabiée; la lèvre supérieure est plane, obtuse, tronquée; l'inférieure est divisée en trois parties presque égales; le calice est à cinq dents; son sommet est d'un rouge violet, et la corolle est d'un rouge clair, ou blanche; le fruit consiste en quatre semences ovales, disposées au fond du calice.

La marjolaine a une odeur aromatique fort agréable; elle est apéritive, amère et carminative; on l'emploie aussi comme sternutatoire.

Marmelade d'abricots.

Abricots bien mûrs, ... 4 kilogr.
Sucre concassé, ... 3 kilogr.

Mettez le sucre dans une bassine d'argent avec les abricots, que vous aurez préalablement partagés en deux, et dont vous aurez séparé les noyaux; placez la bassine sur un feu doux; agitez la matière avec une spatule de bois, afin qu'elle ne s'attache point au fond du vaisseau, et afin de faciliter la dissolution du sucre dans le suc que rendent les abricots; continuez ainsi jusqu'à ce que le fruit soit en marmelade, c'est-à-dire, jusqu'à ce que le sirop fasse la nappe en tombant d'un peu haut, et que la marmelade acquière une consistance demi-solide par le refroidissement; ajoutez alors les noyaux que vous

aurez mondés de leur enveloppe et séchés; laissez quelques instans sur le feu pour leur donner le temps de rendre l'humidité qu'ils contiennent, et d'être pénétrés par le sucre; retirez alors la bassine de dessus le feu, et distribuez dans les pots; laissez refroidir; couvrez les pots, et conservez-les dans un lieu frais et sec.

Cette marmelade est nourrissante, restaurante; on la donne aux convalescens auxquels on ne permet pas encore d'alimens plus solides.

Marmelade de Tronchin.

Gomme adragant, ...	1 gramme.
Eau de fleurs d'oranges, ...	1 décagr.
Manne en larmes, bien choisie, ...	de chaque, 6 décagr. ½.
Huile d'amandes douces, ...	
Pulpe de casse, . .	
Sirop de capillaire,	

Faites le mucilage de gomme adragant, à l'aide de l'eau de fleurs d'oranges, dans un mortier de marbre; ajoutez la manne en larmes; écrasez-la, et triturez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus absolument aucuns grumeaux; ajoutez peu à peu le sirop de capillaire, après quoi vous y ajouterez l'huile d'amandes douces et la pulpe de casse; agitez, sans discontinuer, jusqu'à ce que la matière soit bien liée, bien unie, et de la consistance du miel.

Cette marmelade est adoucissante, pectorale, légèrement laxative ; la dose est de deux ou trois décagrammes, répétée au besoin.

Marrube blanc.

Le marrube blanc, *marrubium vulgare* de Linnæus (1), est une plante qui croît dans les lieux incultes, sur le bord des chemins; sa racine est simple, ligneuse, fibreuse ; ses tiges s'élèvent à la hauteur de quatre ou cinq décimètres ; elles sont nombreuses, branchues, carrées, velues, feuillées, et portent leurs fleurs en verticilles, aux aisselles des feuilles supérieures ; les feuilles sont pétiolées, arrondies, crénelées, ridées, d'un vert cendré ; les fleurs sont labiées, le calice a la forme d'une soucoupe, il a dix dents déliées et crochues à l'extrémité ; la gorge est formée de duvet ; la corolle est bilabiée ; la lèvre supérieure est relevée, linéaire, bifide ; la lèvre inférieure est à trois lobes, celui du milieu est plus grand et échancré ; le fruit est composé de quatre semences oblongues, disposées au fond du calice.

Le marrube est incisif, apéritif, emménagogue, vermifuge; son odeur est forte et aromatique, sa saveur est âcre et amère.

---

(1) *Marrubium dentibus calycinis setaceis uncinatis.* Linnæi species plantarum didynamia gymnospermia, pag. 583.



Mastic.

Le mastic est un suc résineux qui découle naturellement et par incision du *pistacia lentiscus* de Linnæus (1); il a une saveur légèrement aromatique et astringente, une odeur agréable; il se ramollit comme la cire; il est sec, cassant, d'un jaune pâle; dissoluble dans l'alkool, point absolument dans l'eau très-inflammable; nous trouvons dans le commerce le mastic en larmes et le mastic en sorte; le mastic en larmes est celui dont les larmes découlent et se dessèchent sur les branches; celui en sorte découle au pied de l'arbre; et malgré que l'on ait eu soin de nettoyer d'herbes, de feuilles et autres matières le bas de ces arbres, il est toujours mêlé de substances étrangères, qui lui donnent une couleur plus ou moins foncée.

Le mastic est employé comme expectorant, dans les toux catarrhales; il est urinaire, légèrement astringent; on le recommande dans les gonorrhées, dans les fleurs blanches.

Il est également employé dans la peinture, par sa dissolution dans l'alkool de vin; il donne un vernis fort beau, et très-estimé.

---

(1) *Pistacia foliis abrupte pinnatis, foliolis lanceolatis.* Linnæi species plantarum dioecia tetandria, pag. 1026.

Matricaire.

Matricaire.

La matricaire, *matricaria parthenium* de Linnæus (1), est une plante qui croît dans les terrains incultes ou cultivés, à la hauteur de cinq ou six décimètres; sa racine est blanchâtre, rameuse, fibreuse, ses tiges sont nombreuses, herbacées, verticales, droites, fermes, cannelées; les feuilles sont alternes, pétiolées, composées; les dernières divisions sont très-découpées, et un peu obtuses, les fleurs sont corymbifères; elles naissent aux extrémités des tiges et des rameaux; elles sont composées de fleurons hermaphrodites, tubulés, pentafides; les demi-fleurons femelles oblongs, à trois dents; leur disque est de couleur jaune, et leur couronne blanche; les écailles du calice sont linéaires, en carène, égales, un peu scarieuses à leur bord; le fruit consiste en semences oblongues, nues, renfermées dans le calice sur un réceptacle nu.

La matricaire est employée comme amère, stomachique, carminative, emménagogue, antivermineuse; elle provoque le flux menstruel, les fleurs blanches, et les lochies; toute la plante, et principalement les feuilles, a une odeur aromatique, forte, et une saveur amère légèrement âcre.

(1) *Matricaria foliis compositis planis, foliolis ovatis incisis, pedunculis ramosis.* Linnæi species plantarum syngenesia polygamia superflua.

Mauve.

La mauve, *malva rotundifolia* (1) de Linnæus, est une plante très-commune qui croît dans les lieux incultes, sur le bord des haies et des chemins; sa racine est simple, blanche, peu fibreuse, pivotante, d'une saveur légèrement douce, inodore; ses tiges sont cylindriques, couchées, remplies de moelle; les feuilles sont arrondies, velues, portées par de longs pétioles, échancrées à la base, et divisées en lobes obtus, crénelés; les stipules sont ovales, pointues et déliées; les fleurs sont monopétales, campaniformes, elles sortent des aisselles des feuilles, sur des pédoncules grèles; le calice est double; l'intérieur a cinq découpures, l'extérieur a trois folioles; la corolle est de couleur rougeâtre ou purpurine; le fruit consiste en plusieurs capsules disposées circulairement, semblables à des boutons, renfermant des semences réniformes.

Les fleurs et les feuilles de mauves sont employées comme émollientes, adoucissantes; elles adoucissent l'acrimonie des urines; elles sont très-mucilagineuses; on les emploie dans les gros rhumes, et dans les fièvres avec chaleur d'entrailles.

---

(1) *Malva caule repente, foliis cordato-orbiculatis obsolete quinque lobis.* Linnæi species plantarum monadelphia polyandria, pag. 688.

Méchoacan.

Le méchoacan est une racine grisâtre à l'extérieur, blanche en dedans, résineuse, pesante, inodore, qu'on nous apporte d'Amérique sous forme sèche et coupée par tranches. Cette racine est celle du *convolvulus mechoacan* (1) de Linnæus, elle est employée comme purgative hydragogue, mais on lui substitue maintenant des remèdes plus sûrs, et l'on ne l'emploie plus que très-rarement. Quelques auteurs assurent que cette racine, gardée pendant trois ans, perd sa vertu purgative.

Mélasse.

La mélasse est un sirop ou une liqueur mielleuse, qui découle des moules dans lesquels on a disposé le sucre qu'on vient de purifier ; ce sirop est mêlé d'une si grande partie de mucilage, que malgré qu'on répétât sur lui le même travail par lequel on a amené le suc exprimé de la canne ou le vésou, à l'état de sucre cristallisé, l'on ne pourrait parvenir à l'amener au même état. Ce mucilage, quoique partie constituante du sucre, nuit autant à la cristallisation lorsqu'il est trop abondant, qu'il la favorise lorsqu'il se trouve dans une juste proportion.

(1) *Convolvulus americanus mechoacan dictus.* Linnæi materia medica 83.

La mélasse est quelquefois employée dans les lavemens, dans les dyssenteries, et dans les ténesmes; en l'étendant d'une certaine quantité d'eau, et en la soumettant à la fermentation dans une température élevée de douze ou quinze degrés au-dessus de la glace, on obtient une liqueur vineuse qui donne beaucoup d'alkool à la distillation.

Mélilot.

Le mélilot, *trifolium melilotus officinalis* de Linnæus (1), est une plante herbacée qui croît à la hauteur de sept ou huit décimètres; sa racine est blanchâtre, garnie de quelques petites fibres capillaires; ses tiges sont droites, herbacées, fistuleuses, cannelées; ses feuilles sont alternes, pétiolées, trois à trois, ovales, légèrement dentées sur leurs bords, les folioles sont légèrement pétiolées, principalement l'impaire; les fleurs sont disposées en épis, lâches, elles sont pendantes; la corolle est de couleur jaune; le calice est tubuleux, quinque fide, persistant; la carène est ordinairement simple, plus courte que les ailes et l'étendard; le fruit est une petite gousse ovale, légumineuse, plus longue que le calice, renfermant deux semences arrondies, presque jaunâtres.

(1) *Trifolium leguminibus racemosis nudis dispermis, caule erecto.* Linnæi species plantarum diadelphia decandria, pag. 765.

Les fleurs de mélilot sont employées comme émollientes, calmantes, légèrement résolutives; on les emploie aussi dans les lavemens émolliens et carminatifs; on en fait des fomentations et des cataplasmes résolutifs.

Mélisse.

La mélisse, *melissa officinalis* de Linnæus(1), est une plante vivace qui croît à la hauteur de sept à huit décimètres; sa racine est longue, ligneuse, fibreuse, arrondie; ses tiges sont dures, carrées, presque lisses, opposées, branchues et feuillées; les feuilles sont ovales, ou un peu cordiformes, légèrement veloutées, d'un vert luisant, pétiolées, dentelées à leur bord; les fleurs sortent des aisselles des feuilles, de couleur blanche, ou incarnate, portées sur des pédoncules simples; elles sont labiées, la lèvre supérieure de la corolle est courte, retroussée, divisée en deux; l'inférieure est divisée en trois; la moyenne est plus grande et cordiforme; le calice est presque scarieux, bilabié; la lèvre supérieure est plane en-dessus, a trois dents; l'inférieure est bifide; le fruit consiste en quatre semences obrondes, disposées dans le fond du calice.

---

(1) *Melissa racemis axillaribus verticillatis, pedicellis simplicibus.* Linnæi species plantarum didynamia gymnospermia, pag. 592.

La mélisse, qu'on appelle vulgairement citronnelle, parce que ses feuilles ont une odeur de citron, est employée comme stomachique, cordiale, céphalique, emménagogue.

Melon.

Le melon, *cucumis melo* de Linnæus (1), est une plante que l'on cultive dans nos jardins; sa racine est rameuse, fibreuse; ses tiges sont longues, sarmenteuses, rampantes, rudes au toucher; ses feuilles sont alternes, anguleuses, arrondies, dures au toucher; les fleurs sortent des aisselles des feuilles, de couleur jaune; les fleurs mâles et les fleurs femelles se rencontrent sur le même pied, mais séparées les unes des autres; le calice des fleurs mâles est campanulé à cinq divisions; la corolle est adnée au calice, campanulée, veinée, ridée, à cinq divisions; trois filets d'étamines, dont deux portent deux anthères, et le troisième une seule; les fleurs femelles ont le calice et la corolle comme dans les fleurs mâles; elles ont trois filets stériles; le style court, trois stigmates épais et bipartites; le fruit est très-gros, de forme ovale, obronde, ou oblongue; sa surface, c'est-à-dire l'écorce, est raboteuse, de couleur verte et cendrée; elle est à côtes, divisée en plusieurs cloisons, mem-

(1) *Cucumis foliorum angulis rotundatis, pomis torulosis.* Linnæi species plantarum monoecia syngenesia, pag. 1011.

braneuses qui renferment une chair jaune ou rougeâtre dans la maturité, très-succulente, d'une saveur douce et agréable ; ce fruit est divisé en trois loges, qui sont elles-mêmes divisées en deux loges secondaires, se subdivisant en un grand nombre de cellules dans lesquelles sont contenues des semences presque ovales et aplaties.

Les melons sont des fruits qui joignent à la saveur et au parfum agréables, une propriété humectante, rafraîchissante, tempérante ; les semences des melons sont employées à faire des émulsions rafraîchissantes, tempérantes ; elles sont indiquées dans les maladies inflammatoires, dans les difficultés d'uriner, dans les penchans trop fréquens à l'acte vénérien ; elles sont mises au nombre des quatre semences froides majeures.

Menthe frisée.

La menthe frisée, *mentha crispa* (1) de Linnæus, est une plante fort commune dans la Sybérie, que nous cultivons dans nos jardins; sa racine est traçante, rampante, un peu fibreuse; ses tiges s'élèvent à la hauteur de sept ou huit décimètres; elles sont droites, velues, carrées ; les feuilles sont crépues, en forme de cœur, dentées, ondulées, disposées en verticilles ; les

---

(1) *Mentha spicis capitatis foliis cordatis dentatis undulatis sessilibus, staminibus corollam æquantibus.* Linnæi hort. cliff. 306, spec. plant. didynamia gymnospermia, pag. 576.

fleurs sont labiées, disposées en longs épis aux extrémités des tiges; le calice est tubulé et a cinq dents, la corolle est un peu plus longue que le calice, divisée en quatre lobes à peu près égaux; le lobe supérieur est un peu plus large et échancré, les étamines sont écartées; le fruit consiste en quatre semences oblongues disposées au fond du calice.

La menthe crépue est employée comme stomachique, tonique, carminative, emménagogue, anti-émétique; elle est anti-laiteuse, et elle excite l'appétit.

Menthe poivrée.

La menthe poivrée, *mentha piperita* (1) de Linnæus, est une plante vivace qui croît naturellement en Angleterre, et que nous cultivons dans nos jardins; ses racines sont traçantes et poussent des jets traçans, rougeâtres qui prennent racines, et forment des tiges qui s'élèvent à la hauteur de sept ou huit décimètres, branchues, feuillées, et terminées par des épis longs, obtus; ses feuilles sont pétiolées, longues, d'un vert brun, légèrement dentelées; les fleurs sont d'une couleur rougeâtre, et ont les mêmes caractères que la précédente, avec la seule différence que ses épis sont un peu moins grèles, et moins alongés.

(1) *Mentha floribus capitatis, foliis lanceolatis subpetiolatis.* Linn. spec. plant. didynamia gymnospermia, pag. 576.

Cette menthe est d'une odeur plus pénétrante que la menthe frisée; elle a une saveur piquante, légèrement âcre, laissant un sentiment de fraîcheur très-agréable ; ses usages sont à peu près les mêmes que ceux de la menthe frisée ; elle est un peu plus active.

Mercure.

Le mercure est une substance métallique qui diffère des autres métaux par sa fluidité, qui n'est due qu'à la quantité de calorique qui lui est unie, et qu'il perd par son exposition à la température de trente-deux degrés au-dessous de zéro.

Le mercure est opaque, inodore, insipide, brillant, de couleur argentine, il est la plus pesante des substances métalliques après le platine et l'or. Exposé sur le feu, il entre en ébullition et se volatilise à une chaleur un peu supérieure à celle de l'eau bouillante; si lorsqu'il est en expansion il n'avait pas la liberté de s'échapper, et qu'il ne trouvât pas de corps froids qui facilitâssent sa condensation, il produirait les explosions les plus violentes; il s'amalgame facilement avec l'or, l'argent, le cuivre, le plomb, l'étain, le bismuth ; il s'unit facilement avec l'oxigène, et forme avec lui des oxides dont les propriétés et les dénominations sont en raison de la quantité d'oxigène qui lui est unie, et des substances qui le lui ont cédé; il est soluble dans tous les acides, et forme avec eux des sels neutres

métalliques ; il prend la forme convexe dès qu'il est divisé, et qu'il touche des corps solides ou fluides, avec lesquels il ne contracte point d'union.

Le mercure est rarement à l'état natif et parfaitement pur dans l'intérieur des mines ; il y est assez ordinairement, ou minéralisé par le soufre, ou uni chimiquement à l'oxigène, et sous la forme d'oxide, ou amalgamé avec d'autres substances métalliques, ou bien encore dans l'état de combinaison avec quelqu'acide, et formant un sel neutre ; dans le premier cas, le mercure porte le nom de cinabre, ou celui de sulfure de mercure rouge ; dans le second cas, il porte le nom d'oxide de mercure ; dans le troisième cas, il porte le nom d'amalgame ; et dans le quatrième, sa dénomination est en raison de l'acide avec lequel il a formé union.

Le mercure que nous trouvons dans le commerce est rarement exempt du mélange avec d'autres substances métalliques, soit qu'on l'ait retiré des mines dans cet état, soit que ce soit l'effet de la frauduleuse cupidité des marchands; on est donc obligé pour l'avoir dans l'état de pureté, de le débarrasser des matières étrangères qui peuvent lui être mêlées ; pour y parvenir, on l'introduit dans une cornue de verre lutée à son extérieur avec le lut fait avec la terre-grasse et la fiente fraiche de cheval, que l'on place dans un fourneau de réverbère ; on

adapte un récipient en fer, rempli d'eau, à l'orifice duquel on a disposé un nouet de linge qui plonge dans cette eau ; alors on procède à la distillation par un degré de chaleur un peu supérieur à celui qui est nécessaire pour distiller un véhicule aqueux ; de cette manière on a pour résultat le mercure purifié; et les substances qui lui étaient unies, n'ayant pas, comme lui, la propriété de se volatiliser, restent au fond de la cornue.

Le mercure est employé en médecine sous un grand nombre de formes différentes ; ses propriétés sont en raison des préparations qu'on lui a fait subir ; on l'administre rarement à l'intérieur, quoique quelques praticiens aient assuré qu'il tue les vers lombricaux; on l'emploie presque toujours sous la forme d'oxide; on le fait entrer dans la composition de l'onguent mercuriel (1), et de différens autres onguens ou emplâtres, et dans celle de diverses pilules.

---

(1) L'onguent mercuriel, en friction, doit être regardé comme le spécifique de la vérole, principalement s'il est administré les premiers jours à petites doses, puis augmenté par degrés : si l'on éloigne les frictions aux premiers signes de la salivation ; si on les fait précéder d'une saignée, d'un très-grand nombre de bains d'eau tiède, et d'une diète moyenne ; si la diète est sévère pendant le temps des frictions, avec séjour constant dans un appartement dont l'air est pur, tempéré, et à l'abri de l'humidité ; si le malade se donne lui-même les frictions, et emploie pour tout le traitement depuis six onces d'onguent mercuriel jusqu'à dix ;

Mercuriale.

La mercuriale, *mercurialis annua* (1) de Linnæus, est une plante qu'on rencontre presque par-tout, et principalement dans les lieux humides et ombragés ; sa racine est tendre, fibreuse, annuelle ; ses tiges s'élèvent à la hauteur de trois ou quatre décimètres ; elles sont anguleuses, genouillées, lisses, rameuses ; les feuilles sont opposées, simples, entières, lancéolées ou ovales, glabres des deux côtés, crénelées en manière de scie, et finement perforées par des points transparens ; les fleurs sont petites, d'un blanc verdâtre, et tirent un peu sur le jaune ; elles sont mâles ou femelles sur des pieds différens ; les fleurs mâles viennent sur des espèces de chatons simples, grèles et axillaires ; les fleurs femelles se trouvent sur des pédoncules simples, axillaires, et réunis deux ou trois ensemble ; le calice est à trois divisions ; la corolle est nulle ; neuf à douze étamines

---

enfin s'il garde exactement, pendant tout le temps des frictions, les mêmes linges ; d'après une multitude d'observations, il est démontré que le vérolé guérit aussi promptement et plus surement sans salivation que lorsqu'on l'expose aux dangers de cette évacuation, et qu'il faut préférer l'onguent mercuriel à toutes les autres préparations mercurielles pour guérir radicalement la vérole. (*Médecine expectante, par le citoyen Vitet, tom. 6, pag.* 72.)

(1) *Mercurialis caule brachiato, foliis glabris, floribus spicatis.* Linn. hort. cliff. 461, spec. plant. dioecia enneandria, pag. 1035.

dans les fleurs mâles ; dans les femelles, l'ovaire est didyme, creusé d'un sillon longitudinal sur chacune de ses faces ; deux étamines stériles, appliquées contre l'ovaire ; le fruit ne se trouve que sur les fleurs femelles ; il consiste en deux capsules obrondes, rudes, velues, renfermant chacune une semence obronde.

La mercuriale est employée extérieurement comme émolliente ; on en emploie quelquefois le suc dans les lavemens pour les rendre un peu laxatifs.

Méum.

Le méum, *athamanta meum* de Linnæus (1), est une plante que l'on trouve sur diverses montagnes de France, de la Suisse, de l'Italie, d'Allemagne, etc. ; on la trouve au Mont-Pilat, proche de Vienne ; sa racine est vivace, longue, rameuse, enfoncée dans la terre de deux décimètres environ ; elle a une odeur aromatique, une saveur amère et visqueuse ; les tiges croissent à la hauteur de six décimètres ; elles sont herbacées, cylindriques, cannelées, rameuses, terminées par des ombelles ; les feuilles sont nombreuses, ailées ; les folioles sont découpées à leur sommet, et assez semblables à celles du fenouil ; les fleurs sont ombellifères, rosacées, à cinq pétales un peu inégaux et en forme de cœur ;

(1) *Athamanta foliolis capillaribus, seminibus glabris striatis.* Linnæi species plantarum pentandria digynia, pag. 245.

le calice est entier ; le fruit est ovale, oblong, cannelé, divisé en deux semences striées.

La racine de méum est employée comme apéritive, carminative, emménagogue, sudorifique.

Miel.

Le miel est une matière sucrée que les abeilles ont ramassée avec leur trompe dans les nectaires des fleurs, qui a éprouvé dans le corps de ces insectes une élaboration convenable, et qui a été déposée dans les rayons de cire qu'elles ont construit à cet effet dans leurs ruches ; il a une couleur blanche ou jaunâtre, une odeur aromatique provenant de celle des fleurs sur lesquelles les abeilles l'ont extrait ; sa saveur est très-douce, et sa consistance demi-solide et quelquefois sirupeuse ; il est très-dissoluble dans l'eau, fort peu dans l'alkool rectifié ; il se mêle aux huiles, aux baumes naturels, aux jaunes d'œuf, mais sans contracter d'union intime avec ces substances ; étendu dans une suffisante quantité d'eau, et exposé dans une température élevée de dix ou douze degrés au-dessus de zéro ; il passe à la fermentation vineuse, et forme une liqueur de laquelle on peut retirer beaucoup d'alkool par la distillation.

Le miel est un aliment agréable, un médicament pectoral, adoucissant, béchique, légèrement laxatif : il est d'un très-grand usage en médecine ; on doit le choisir aussi blanc que possible,

grenu, d'une consistance demi-solide, d'une saveur aromatique, douce.

Miel dépuré.

Prenez une quantité, à volonté, de miel de Narbonne, ou de tout autre pays; mettez-le dans une bassine très-propre; ajoutez-y le quart de son poids d'eau commune; placez la bassine sur un feu clair, et portez le mélange à l'ébullition, que vous entretiendrez pendant quelques minutes pour faciliter la séparation de l'écume et des impuretés qui pouvaient lui être mêlées; retirez alors la bassine de dessus le feu; enlevez l'écume avec une écumoire, et coulez le miel, tandis qu'il est chaud, à travers un blanchet; laissez refroidir, et disposez, pour l'usage, dans des bouteilles que vous boucherez soigneusement, et que vous conserverez dans un lieu frais.

Le miel dépuré a un peu moins de consistance qu'il en avait avant sa dépuration; il ressemble à un sirop très-ouit, et il est également beaucoup moins blanc : on l'emploie aux mêmes usages.

Miel mercurial.

Suc exprimé des feuilles et de la tige de la mercuriale, } de chaque, 1 kil.
Miel blanc, ... }

Mettez ces deux substances dans une bassine; procédez ainsi que nous venons de le dire, en

parlant du miel dépuré, à l'exception que vous continuerez l'ébullition un peu plus long-temps, et jusqu'à ce qu'il soit cuit en consistance convenable; coulez alors, et disposez pour l'usage.

Ce miel est purgatif, il apaise les coliques venteuses; il n'est employé que dans les lavemens : la dose est depuis quatre décagrammes jusqu'à douze.

Miel de nénuphar.

Fleurs de nénuphar récentes, ...	de chaque, 1 kilog.
Miel blanc, ...	

Contusez légèrement les fleurs de nénuphar; mettez-les ensuite dans un vaisseau d'infusion; versez-y par-dessus six hectogrammes d'eau bouillante; couvrez le vaisseau; placez-le sur les cendres chaudes, et laissez infuser pendant dix ou douze heures; coulez alors à travers une étamine; exprimez légèrement le marc; laissez reposer la liqueur pendant une heure; tirez-la alors par inclination dans une bassine, ajoutez le miel, et procédez ainsi que nous l'avons dit à l'article précédent.

Ce miel est très-rafraîchissant; on l'emploie dans la diarrhée, dans les dyssenteries bénignes, de la même manière, et aux mêmes doses que le miel mercurial.

Miel

Miel rosat.

Roses rouges onglées et séchées, 5 hectogr.
Calices de roses récentes, ... 2 hectogr. ½
Eau bouillante, ... 2 kilogr.
Miel blanc, ... 3 kilogr.

Contusez légèrement les calices de roses; disposez-les alors avec les roses rouges séchées dans un vaisseau d'infusion; versez par-dessus l'eau bouillante; couvrez le vaisseau, et laissez infuser pendant douze heures; passez avec légère expression; laissez reposer la liqueur; tirez-la par inclination dans une bassine; ajoutez le miel; portez le mélange à l'ébullition; clarifiez alors avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés, dans deux hectogrammes d'eau: lorsque la liqueur entrera en ébullition, ajoutez-y deux hectogrammes d'eau froide, afin de donner plus de temps à la fécule de se séparer. Lorsque le sirop sera parfaitement clair, passez-le tout bouillant à travers un blanchet; nettoyez la bassine; remettez-y le sirop, et achevez de le faire cuire en consistance convenable; coulez alors à travers une étamine, et conservez pour l'usage.

Nous recommandons de clarifier le miel rosat, ce que nous n'avons pas fait à l'égard du miel de nénuphar et du miel mercurial, parce que les roses, par leur infusion, ont fourni un principe résineux et mucilagineux qu'il n'est possible de

séparer ou de rendre soluble dans l'eau qu'à l'aide de l'albumine des œufs.

Le miel rosat est détersif, légèrement astringent : on l'emploie dans les gargarismes, dans les injections et dans les lavemens, lorsqu'il est besoin de resserrer un peu le ventre.

Miel violat.

Fleurs de violettes récentes avec leurs calices, ... 1 kilogr.
Miel blanc, ... 3 kilogr.
Eau bouillante, ... 2 kilogr.

Opérez ainsi que nous l'avons dit en parlant du miel de nénuphar.

Il n'est pas possible de conserver au miel violat la belle couleur des violettes, malgré toutes les précautions qu'on puisse y apporter, à moins de monder les fleurs de violettes de leur calice, et de procéder, pour sa préparation, ainsi que nous le dirons à l'article sirop violat. (*Voyez ce mot.*)

Le miel violat n'est employé que dans les lavemens, comme tempérant, adoucissant, légèrement laxatif. La dose est la même que celle du miel mercurial.

Mille-feuille.

La mille-feuille, *achillea millefolium* de

Linnæus (1), est une plante vivace que l'on trouve communément dans les prés, sur le bord des chemins, dans les lieux incultes; sa racine est ligneuse, fibreuse, de couleur noirâtre; ses tiges s'élèvent à la hauteur de quatre décimètres; elles sont roides, cannelées, rougeâtres, velues; les feuilles sont sessiles, alongées, deux fois pennées, nues, à découpures linéaires, courtes, très-déliées; les fleurs sont radiées, blanches, composées de fleurons hermaphrodites, quinquefides, et de cinq à dix demi-fleurons femelles, courts, à trois dentelures: tous ces fleurons sont rassemblés dans le calice, qui est imbriqué, inégal, ovale, serré; le fruit consiste en semences nues et sans rebord, disposées sur un réceptacle conique, oblong, garni de lames lancéolées, plus longues que les fleurons.

Les feuilles de cette plante sont employées comme vulnéraires, amères, résolutives et anti-spasmodiques.

Mille-pertuis.

Le mille-pertuis, *hypericum perforatum* de Linnæus (2), est une plante fort commune qu'on

(1) *Achillea foliis bipinnatis nudis, laciniis linearibus dentatis.* Linn. spec. plant. syngenesia polygamia superflua, pag. 899.

(2) *Hypericum floribus trigynis, caule ancipiti, foliis obtusis pellucido-punctatis.* Linnæi species plantarum polyadelphia polyandria, pag. 785.

trouve le long des chemins, dans les bois, dans les prés, dans les lieux incultes; sa racine est ligneuse, fibreuse, de couleur jaunâtre; ses tiges sont droites, cylindriques, nombreuses, rougeâtres, très-branchues; elles s'élèvent à la hauteur de quatre à huit décimètres; les feuilles sont opposées, petites, sessiles, ovales, oblongues, obtuses, criblées de points transparens; les fleurs sont rosacées, de couleur jaune, composées de cinq pétales ovales, bordés de petits corps glanduleux et noirâtres; les étamines sont réunies en plusieurs faisceaux; le calice est à cinq divisions ovales, concaves; le fruit est une capsule ovale, à trois loges et à trois valves, remplie d'un grand nombre de semences cylindriques, luisantes, et finement chagrinées.

Le mille-pertuis est employé comme diurétique, vulnéraire, résolutif et anti-vermineux.

Mixtures.

On donne le nom de mixtures aux médicamens liquides composés d'alkools ou de teintures spiritueuses, d'huiles volatiles et autres produits à peu près de même nature. Ces espèces de potions sont ordinairement destinées à être prises à de très-petites doses, qui sont pour la plupart du temps étendues dans une tasse d'infusion appropriée.

Morelle.

La morelle *solanum nigrum* de Linnæus (1), est une plante herbacée, d'une odeur virulente, d'une saveur nauséabonde, que l'on trouve communément le long des chemins, sur le bord des haies; sa racine est longue, déliée, fibreuse, chevelue, d'un blanc sale; sa tige croît à la hauteur de quatre ou cinq décimètres; elle est ferme, anguleuse, d'un vert noirâtre; les feuilles sont ovales, pétiolées, pointues, dentelées, ou entières, lisses, très-peu velues; elles naissent solitaires ou deux à deux; les fleurs naissent un peu au-dessous des feuilles, elles sont pendantes, de couleur blanche; le calice est à cinq divisions, la corolle est en rond, divisée en cinq lobes ovales, lancéolés, ouverts plus ou moins profondément; les anthères sont oblongues, de couleur jaune, rapprochées, s'ouvrant à leur partie supérieure; le fruit est une baie arrondie, luisante, d'une consistance molle, succulente, verte dans le principe, mais qui acquiert une couleur noire à mesure qu'elle avance en maturité; marquée d'un point à son sommet, à deux loges, renfermant plusieurs semences plates et demi-circulaires.

(1) *Solanum caule inermi herbaceo, foliis ovatis dentato-angulatis, umbellis nutantibus.* Linnæi species plantarum pentandria monogynia, pag. 186.

La morelle est rarement employée intérieurement ; elle est assoupissante, narcotique, stupéfiante ; on attribue à son extrait une propriété fondante ; elle est employée à l'extérieur comme anodine, répercussive ; on fait entrer ses feuilles dans la composition de l'huile tranquille, et dans celle de l'onguent populeum. (Voyez ces mots.)

Moutarde.

La moutarde, *sinapis nigra* de Linnæus (1), est une plante annuelle qu'on cultive dans nos jardins, et qui est très-commune dans les terrains pierreux, sur les bords de la mer ; sa racine est en forme de navet, blanche, ligneuse, fragile, fibreuse ; sa tige s'élève à la hauteur de huit ou dix décimètres ; elle est moelleuse, velue, et divisée en plusieurs rameaux très-ouverts ; les feuilles sont pétiolées, alternes, un peu charnues ; les inférieures sont assez semblables à celles du raifort cultivé, mais plus rudes ; les supérieures sont lisses et sans poil ; les fleurs sont disposées sur des épis très-déliés et très-longs ; elles sont très-petites, de couleur jaune, composées de quatre pétales à onglets droits ; le calice est lâche, très-ouvert ; le disque de l'ovaire est accompagné de quatre glandes ; le fruit est une silique oblongue, noueuse à sa base, à deux loges, à deux valves,

(1) *Sinapis siliquis glabris tetragonis.* Linnæi species plantarum tetradynamia siliquosa, pag. 668.

terminée par une languette saillante ; elle renferme des semences globuleuses, de couleur brune, d'une odeur aromatique piquante, d'une saveur âcre et brûlante.

Les semences de moutarde sont employées en médecine comme fébrifuges, anti-scorbutiques, sternutatoires, on en fait des cataplasmes avec du levain et de l'acide acéteux, qu'on emploie comme stimulans, et qui produisent l'effet vésicatoire ; ces cataplasmes portent le nom de sinapismes ; elles sont d'un emploi très-général dans l'économie domestique ; on les réduit en une poudre qu'on mêle avec de la farine et du bouillon gras, auquel on ajoute quelquefois une petite quantité de muriate de soude, et d'acide acéteux parfumé, et on en forme une pâte liquide, qui excite l'appétit, donne du ton à l'estomac, et facilite les digestions lentes et laborieuses.

Mucilage de gomme adragant.

Gomme adragant pulvérisée, . . 4 grammes.
Eau commune, ... 2 hectogr.

Mettez la gomme adragant dans un mortier de marbre, versez-y une petite quantité de l'eau ; faites mouvoir circulairement le pilon dans le mortier, afin de diviser entièrement la gomme ; ajoutez peu à peu toute l'eau, et continuez à agiter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux, et que la matière ait acquis la consistance d'une colle ; diposez alors pour l'usage.

Si vous voulez aromatiser le mucilage, mettez en place d'eau commune une égale quantité de l'eau distillée de la substance dont vous voulez lui faire contracter l'odeur; ou bien, ajoutez au mucilage fait avec l'eau commune, quelques gouttes d'huile volatile.

Le mucilage de gomme adragant est employé à donner la consistance convenable aux pastilles, aux masses pilulaires, ou à divers véhicules, tels que les loks, les potions.

Muguet.

Le muguet, *convallaria majalis* (1) de Linnæus, est une fort jolie plante que l'on cultive dans les jardins, qui se plaît dans les lieux humides, et qui croît à la hauteur de deux décimètres; sa racine est vivace, horizontale, blanche, noueuse, fibrée, traçante; ses feuilles sont au nombre de deux ou quelquefois trois; elles sont radicales, ovales, lancéolées, marquées de fines nervures longitudinales; la hampe est revêtue à sa partie inférieure de longues gaines membraneuses partant des articulations; les fleurs sont disposées en grappes à l'extrémité supérieure, et rangées d'un seul côté; elles sont blanches ou incarnates, portées chacune sur un pédoncule petit, grèle; la corolle est globuleuse,

(1) *Convallaria scapo nudo.* Linnæi species plantarum hexandria monogynia, pag. 314.

à six divisions ; les étamines sont courtes ; le fruit consiste en une baie sphérique, tachetée avant sa maturité, à trois loges, dans lesquelles sont contenues des semences dures et très-menues.

Les fleurs de muguet sont employées comme anti-spasmodiques, pour ranimer les forces vitales. Séchées et pulvérisées, on les emploie comme sternutatoires.

Muriates.

Les muriates sont les résultats de l'union chimique de l'acide muriatique avec différentes bases salifiables, ou métalliques.

Ils sont tous plus ou moins solubles dans l'eau ; tous cristallisent avec plus ou moins de facilité; plusieurs sont déliquescens, c'est-à-dire, sont avides d'humidité, attirent celle de l'air, et s'y résolvent en liqueur ; tous mis en contact avec le calorique, se volatilisent sous la forme de vapeurs blanches, et ne sont pas décomposés comme le sont divers autres sels. (A l'exception des muriates à base métallique, ces derniers par leur exposition à l'action du feu, y sont décomposés, c'est-à-dire, le calorique en dégage l'acide muriatique, et laisse à nu la base à laquelle il était combiné.) La volatilité de l'acide se communique au contraire à ses bases ; tous précipitent la dissolution du nitrate d'argent, celle du nitrate de mercure, et celle du sulfate d'argent, sous la forme de flocons blancs très-pesans; mis en

contact avec les acides sulfurique et nitrique, ils font tous effervescence; c'est-à-dire, que ces acides ayant plus d'affinité avec les bases salifiables qu'en a l'acide muriatique, ils s'unissent aux bases auxquelles était uni ce dernier, forment des sulfates ou des nitrates, et l'acide muriatique demeuré libre, s'unit chimiquement au calorique, et se dégage sous la forme d'un gaz blanc.

Muriate d'ammoniaque.

Le muriate d'ammoniaque est le résultat de l'union chimique de l'acide muriatique avec l'ammoniaque. C'est ordinairement par l'union de ces deux substances qu'on le prépare dans les laboratoires de chimie; mais comme le produit de l'opération revient à un prix plus que doublé de celui que nous trouvons dans le commerce, on se sert plus généralement de ce dernier. On le purifie préalablement en le dissolvant dans une suffisante quantité d'eau, en filtrant la dissolution, et en la faisant évaporer jusqu'au point de cristallisation.

Les Egyptiens, qui nous fournissent les neuf dixièmes de celui que nous trouvons dans le commerce, retirent ce sel de la suie qui résulte de la combustion des matières fécales des chameaux, des bœufs, et des autres animaux qui se nourrissent de plantes marines.

L'ammoniaque se forme dans le corps de ces animaux par l'union de l'hydrogène avec l'azote,

qui est le principe de l'animalisation. L'acide muriatique qui est contenu dans les plantes dont vivent ces animaux, s'unit avec cette ammoniaque, et forme le muriate d'ammoniaque connu dans l'ancienne nomenclature chimique sous le nom de sel ammoniac.

Des animaux qui ne mangeraient que des végétaux doux, et qui ne boiraient que des eaux dans lesquelles il n'y aurait point absolument de muriate de soude en dissolution, ne pourraient fournir du muriate d'ammoniaque par la combustion de leurs matières fécales.

On a élevé dans plusieurs villes de France des manufactures dans lesquelles on fabrique le muriate d'ammoniaque de toutes pièces; mais la quantité de ce sel que nous fournissent ces diverses manufactures étant insuffisante pour en approvisionner le commerce de France, nous sommes encore forcés de recourir aux étrangers pour faire le contingent de ce qui nous est nécessaire.

Le muriate d'ammoniaque cristallise sous la forme d'un prisme à quatre pans, terminé par des pyramides à quatre faces.

Ce sel est d'un grand usage tant en médecine que dans les arts; il est employé en pharmacie dans la préparation de divers médicamens, tant internes qu'externes; c'est par sa décomposition que nous en retirons l'ammoniaque ou alkali volatil. Dans les arts, il sert à étamer, à décaper

les métaux, et à empêcher leur oxidation; on l'emploie dans la teinture pour aviver certaines couleurs: il est également employé en docimasie, et dans d'autres arts précieux.

Muriate d'antimoine sur-oxigéné.

Sulfure d'antimoine, ... 5 hectogr.
Muriate sur-oxigéné de mercure, 1 kilogr.

Porphyrisez séparément ces deux substances; ajoutez une petite quantité d'eau pour porphyriser le muriate de mercure, afin de prévenir tout accident; mêlez-les ensuite exactement, et introduisez-les dans une cornue de verre que vous placerez sur un bain de sable; lutez, et procédez alors à la distillation par une chaleur modérée, vous obtiendrez le muriate d'antimoine.

Il restera dans le fond de la cornue la quantité de mercure qui, ayant perdu l'acide muriatique sur-oxigéné qui lui était combiné, se trouve ramené à l'état métallique, et qui, par la sublimation par un feu violent, donne ce que nous nommions anciennement cinabre d'antimoine.

Si au lieu d'employer le sulfure d'antimoine, on emploie l'antimoine natif, on conduit l'opération de la même manière, et lorsque le muriate d'antimoine a entièrement passé dans le récipient, on en adapte un autre, on augmente le feu, et l'on obtient le mercure coulant, qui, pour l'ordinaire, est un peu sali par le muriate d'antimoine

qui tapisse le bec de la cornue, mais qu'il est très-facile de purifier.

Cette préparation portait dans l'ancienne nomenclature chimique le nom de beurre d'antimoine : elle est un caustique puissant ; on s'en sert en chirurgie pour brûler quelques portions de chair qui s'opposent à la prompte guérison des plaies, ou à leur cicatrisation.

Muriate de baryte (1).

Prenez une quantité à volonté de sulfure de baryte; délayez-le dans cinq ou six fois l'égal de son poids d'eau, décomposez-le par l'acide muria-

(1) La baryte (*que j'ai oubliée dans son ordre alphabétique*) est une des neuf terres primitives qui entrent, comme principes constituans, dans la formation des terres et des pierres. On la nomme aussi terre pesante ; on ne la trouve jamais dans l'état de pureté ; elle est ordinairement unie à l'acide sulfurique, ou avec l'acide carbonique.

Pour obtenir la baryte dans son état de pureté, on prend du muriate de baryte, on le dissout dans une suffisante quantité d'eau ; on verse ensuite dans cette dissolution du carbonate de potasse ; l'acide muriatique ayant plus d'affinité avec la potasse qu'il n'en a avec la baryte, abandonne cette dernière forme du muriate de potasse, et l'acide carbonique s'unit à la baryte, et forme du carbonate de baryte ; on dégage l'acide carbonique de sa combinaison avec la baryte, à l'aide d'une haute température, et l'on obtient cette terre dans son état de pureté.

La baryte pure est fusible sans addition, mais très-difficilement, et donne un émail d'une couleur verdâtre ; elle est dissoluble dans neuf cents parties d'eau.

tique, faites chauffer légèrement la matière, afin d'en dégager tout l'hydrogène sulfuré; filtrez, lavez, et faites évaporer jusqu'à très-légère pellicule; retirez alors le vaisseau de dessus le feu, placez-le dans un lieu frais, vous obtiendrez, par le repos et le refroidissement, le muriate de baryte sous la forme de tables carrées, dont les bords sont biselés, et les sommets dièdres.

Comme le sulfate de baryte que vous avez décomposé pour obtenir le sulfure de baryte, contient souvent de l'oxide de fer, l'acide muriatique s'y unit en même-temps qu'à la baryte, d'où il arrive que le produit est coloré en jaune; pour l'en débarrasser, mettez le muriate de baryte obtenu dans un creuset que vous placerez sur des charbons allumés; dès qu'il commencera à rougir, le muriate de fer se décomposera, l'acide muriatique se volatilisera et laissera l'oxide de fer mêlé avec le muriate de baryte; retirez alors le creuset de dessus le feu, laissez refroidir; dissolvez la matière dans une suffisante quantité d'eau (à peu près six fois l'égal de son poids); filtrez, l'oxide de fer restera sur le filtre; faites évaporer la dissolution, et vous obtiendrez le muriate de baryte parfaitement pur.

Le muriate de baryte est employé, depuis quelque temps, avec d'heureux succès dans quelques maladies cutanées, et principalement dans les scrophules; mais son administration demande beaucoup de prudence et d'expérience,

parce qu'il peut produire les effets les plus fâcheux s'il est contr'indiqué, ou s'il est administré à une dose trop forte. La dose la plus ordinaire est depuis cinq centigrammes jusqu'à trois décigrammes.

La dissolution de muriate de baryte dans l'eau, est, ainsi que celle de la baryte pure, un excellent réactif pour reconnaître la présence de l'acide sulfurique dans les eaux minérales ; car telle petite soit la quantité qu'elles en contiennent, il s'y forme un précipité sensible.

Muriate de chaux.

Prenez une quantité à volonté de muriate de chaux avec excès de base que vous avez eu pour résidu de la préparation de l'ammoniaque liquide; dissolvez-le dans une suffisante quantité d'eau, filtrez la dissolution, et faites-la évaporer au bain de sable dans un vaisseau évaporatoire en verre jusqu'à siccité ; disposez alors le produit dans un flacon en cristal bouché à l'émeril.

Si l'on veut obtenir le muriate calcaire cristallisé, on enferme la liqueur, lorsque par l'évaporation elle approche de la consistance d'un sirop, dans des flacons, on bouche exactement et on laisse refroidir. Il suffit alors d'agiter légèrement le flacon pour opérer la cristallisation : lorsqu'on s'est assuré que le liquide ne dépose plus de cristaux, on le verse dans un autre vaisseau, on met égoutter les cristaux, et on les enferme dans un flacon sec, et qui bouche parfaitement.

On peut encore préparer le muriate calcaire en décomposant le carbonate de chaux par l'acide muriatique ; lorsque la saturation est complète, on la filtre à travers le papier gris, on la soumet à l'évaporation, ainsi que nous l'avons dit ci-dessus.

Le muriate de chaux cristallise en prismes à six pans égaux, avec des pyramides à six faces: on l'emploie depuis quelque temps comme fondant dans les maladies scrophuleuses, dans les engorgemens lymphatiques; la dose est depuis un décigramme jusqu'à quatre.

Muriate mercuriel doux sublimé.

Muriate sur-oxigéné de mercure, 1 kilogr.
Mercure purifié, ... 8 hectogr.

Pulvérisez le muriate sur-oxigéné de mercure dans un mortier de verre ou de porphyre, avec un pilon de même matière ; ajoutez-y une quantité suffisante d'alkool de vin, pour le pouvoir réduire en une pâte un peu molle; alors mêlez-y le mercure coulant, et triturez sans discontinuer jusqu'à ce que le mercure soit parfaitement éteint, et qu'il ne paraisse plus de globules, ce qui comporte à peu près l'espace de trois-quarts d'heure ; distribuez alors la matière dans plusieurs matras dont les deux tiers restent vides, placez ces matras dans un bain de sable, donnez dans le commencement de l'opération une chaleur modérée, jusqu'à ce que la matière soit parfaitement

parfaitement blanche et entièrement débarrassée de l'humidité ; bouchez alors les matras avec des bouchons de papier, et augmentez le feu jusqu'à en faire rougir le fond. Le muriate mercuriel doux se sublimera, et viendra se fixer contre la partie supérieure des vases : l'opération achevée, retirez les matras de dedans le bain de sable, laissez-les refroidir, cassez-les et retirez-en le sublimé ; pulvérisez-le dans un mortier de porphyre, lavez-le à plusieurs reprises dans de l'eau chaude pour le débarrasser entièrement du muriate sur-oxigéné de mercure qui pourrait lui être mêlé. Faites-le alors sécher, et procédez à une seconde sublimation pour l'avoir parfaitement pur.

Le muriate mercuriel doux sublimé était connu dans l'ancienne nomenclature chimique sous les noms de mercure doux, aquila alba, panacée mercurielle, sublimé doux.

Il est employé comme fondant dans les maladies cutanées, dans les maladies vénériennes ; il est aussi vermifuge : la dose est depuis un décigramme jusqu'à six.

Muriate sur-oxigéné de mercure.

Sulfate de mercure, ... 1 kilogr.
Muriate de soude privé de son eau de cristallisation, ... 1 kilogr.

Pulvérisez séparément ces deux substances ; mêlez-les exactement, et distribuez ensuite le

mélange dans deux ou trois matras, dont les deux tiers seulement restent vides. Placez-les dans un bain de sable ; procédez alors à la sublimation par un feu gradué que vous augmenterez progressivement jusqu'à faire rougir obscurément le fond des matras ; entretenez en cet état l'opération pendant trois heures ou à peu près, laissez ensuite refroidir les vaisseaux, cassez-les, et séparez-en le muriate qui s'est sublimé.

Il y a dans cette opération, décomposition du sulfate de mercure et du muriate de soude. L'acide sulfurique ayant plus d'affinité avec la soude qu'il n'en a avec le mercure, et l'acide muriatique ayant également moins d'affinité avec les bases salifiables qu'en a l'acide sulfurique, ce dernier s'empare de la soude, base qui était combinée avec l'acide muriatique, forme du sulfate de soude ; l'oxide de mercure dégagé de sa combinaison avec l'acide sulfurique, à l'aide de la haute température, est aussi décomposé en partie ; une portion de son oxigène s'unit au calorique et prend l'état gazeux. L'acide muriatique qui est très-avide de l'oxigène, s'empare de celui qui se dégage de l'oxide de mercure, et devient acide muriatique sur-oxigéné qui s'unit alors à l'oxide de mercure, et qui, par sa combinaison avec une grande quantité de calorique, se sublime, et va tapisser la partie supérieure des matras. Il reste au fond de ces derniers, après l'opération, du sulfate de soude qu'on peut retirer

de la même manière que nous l'avons dit en parlant de l'acide muriatique. (*Voyez ce mot.*)

Le muriate sur-oxigéné de mercure est employé en médecine comme fondant dans les maladies vénériennes; il est le médicament qui demande l'attention la plus scrupuleuse de la part du pharmacien, et les lumières les plus grandes de la part du praticien: on le nommait, dans l'ancienne nomenclature chimique, sublimé corrosif.

Muriate de soude.

Le muriate de soude, généralement connu sous la dénomination de sel marin, sel de cuisine, sel gemme, sel fossile, est une combinaison saturée de l'acide muriatique par la soude. Ce sel, le plus abondant de tous, se retire d'un très-grand nombre de lieux; il est des pays où on le trouve en masses considérables dans l'intérieur de la terre, d'autres pays l'obtiennent par l'évaporation des eaux de la mer.

Le muriate de soude est presque toujours mêlé d'autres substances salines, telles que le muriate de chaux, le sulfate de soude, etc.; l'on est forcé, si l'on veut l'avoir dans l'état de pureté pour des expériences de chimie ou de physique, d'avoir recours à l'analyse chimique, ou de le composer en saturant de soude ou de carbonate de soude, l'acide muriatique.

Le muriate de soude, que l'on trouve dans le commerce, est plus ou moins coloré, suivant

la nature des matières étrangères qui lui sont mêlées. Lorsqu'on ne veut que le séparer des substances qui sont indissolubles dans l'eau, l'on a recours à la dissolution, à la filtration, à l'évaporation et à la cristallisation : la forme de ses cristaux est très-régulière et cubique.

Ce sel est d'une grande utilité dans les arts, dans les opérations domestiques, et en pharmacie. Son usage dans les cuisines est assez connu pour qu'il me soit permis de le passer sous silence; en pharmacie, il est employé à l'extraction de l'acide muriatique par l'intermède de l'acide sulfurique; il conserve les substances animales et végétales, et il les préserve de la putréfaction; il entre dans la composition de quelques eaux minérales.

Je ne donnerai pas la manière de procéder à la préparation des autres muriates, tels que ceux de potasse, le muriate sur-oxigéné de potasse, celui de strontiane, de zircone, etc., parce qu'ils ne sont pas encore d'un usage assez général en pharmacie, et que leurs propriétés médicinales ne sont pas parfaitement connues : je renverrai les élèves qui auraient besoin de toutes ces préparations aux divers ouvrages de chimie.

Mûrier.

Le mûrier, *morus nigra* de Linnæus (1), est

(1) *Morus foliis cordatis scabris.* Linnæi species plantarum monoecia tetrandria, pag. 986.

un arbre que l'on cultive dans toute l'Europe, et principalement dans les contrées méridionales, pour sa grande utilité; son tronc est gros, tortu, noueux, couvert d'une écorce rude, un peu souple; il se divise en rameaux épars, garnis de feuilles alternes, pétiolées, simples, entières, cordiformes, rudes au toucher, et dentelées en leurs bords; les fleurs sont mâles et femelles; les fleurs mâles ont un calice à quatre divisions, elles sont sans corolle, elles ont quatre étamines dont les filets sont courbés avant la floraison, et se redressent avec élasticité; les fleurs femelles ont le calice persistant, à quatre divisions; la corolle nulle, un ovaire, deux styles en forme d'alène; le fruit est une baie alongée, charnue, succulente, d'une saveur acide, d'un rouge noirâtre: cette baie que l'on nomme mûre, est un assemblage de petites baies de forme obronde, renfermant chacune une petite semence ovale.

On prépare en pharmacie un sirop qui apaise la toux, qui facilite l'expectoration, et qu'on emploie avec succès dans les gargarismes pour les maux de gorge. (Voyez *sirop de mûres.*) Les feuilles du mûrier sont employées à la nourriture des vers à soie, et donnent lieu à une branche de commerce précieuse et considérable. Le bois de cet arbre est d'une belle couleur jaune, assez dur, et propre à faire divers ouvrages de marqueterie, de gravure, à faire des douves. On peut le faire rouir dans l'eau,

pour en détacher l'écorce filamenteuse qui est propre à faire des cordes. L'écorce des racines est regardée comme vermifuge.

Musc.

Le musc est une substance onctueuse, sèche, de couleur brune, d'une odeur aromatique très-pénétrante, d'une saveur âcre et amère, que l'on trouve dans une vessie située près de l'ombilic d'un animal quadrupède que l'on nomme porte-musc. Les opinions sont très-divisées sur le nom et la nature du porte-musc. Quelques naturalistes le désignent une *gazelle*, d'autres une espèce de *zibet* ou *civette*, d'autres encore assurent que le porte-musc a plus de rapport avec le chevrotain qu'avec aucun autre des animaux qu'on lui compare.

Le musc nous est apporté du Thibet, du Tonkin, et de quelques autres contrées des Indes orientales : on nous en apporte aussi de Bengale; mais sa qualité est inférieure à celui de Tonkin, qui est le plus estimé. On doit le choisir renfermé dans de petites poches recouvertes de poils bruns. Comme cette substance est fort chère, elle en est plus sujette à être falsifiée. Il est assez difficile de reconnaître la fraude, à moins qu'on l'ait mêlé avec des matières fixes. Le musc pur est inflammable; il brûle entièrement, et ne laisse aucun résidu de sa combustion.

Le musc est employé en médecine comme

antispasmodique, céphalique, cordial, alexipharmaque : il réussit fort bien dans les maladies nerveuses, quoiqu'il attaque lui-même les nerfs.

Muscadier.

Le muscadier, *myristica* de Linnæus (1), est un grand arbre très-branchu, ressemblant beaucoup aux beaux orangers d'Italie, qui croît dans les îles Moluques, et particulièrement à Banda : son tronc est droit ; son écorce est brune à l'extérieur et blanche en dedans ; ses jeunes branches sont d'un beau vert ; les feuilles sont alternes, longues, aiguës, vertes en dessus, et d'un blanc verdâtre en dessous, portées par des pétioles canaliculés ; les fleurs sont petites, pendantes, de couleur jaunâtre, portées par des pédoncules ; elles sortent de l'aisselle des feuilles ; elles sont mâles et femelles sur le même individu ; le calice est campanulé, à trois divisions, dans les unes comme dans les autres ; la corolle est nulle ; neuf à douze étamines réunies en un cylindre central, à anthères conniventes, font reconnaître les fleurs mâles ; les fleurs femelles sont un peu plus courtes que les fleurs mâles ; elles ont un ovaire supérieur, point de style, deux stigmates ; le fruit est un drupe arrondi, attaché à un assez long pédicule ; il ressemble à une pêche : l'enve-

(1) *Myristica.* Linnæi materia medica, pag. 509.

loppe extérieure est pleine de suc; elle est charnue, molle, de couleur blanchâtre, parsemée de taches; la saveur du suc est acerbe, stiptique; sous cette enveloppe est une membrane épaisse, transparente, d'une couleur rouge, d'une odeur aromatique fort agréable, d'une saveur âcre, légèrement amère. Cette substance est celle à laquelle on a improprement donné le nom de fleur de muscade ou macis. Sous cette seconde enveloppe est la noix muscade, qui est de forme ronde ou oblongue, recouverte d'une membrane roussâtre vers le bord inférieur, blanchâtre, et piquetée de points rougeâtres vers le sommet; l'intérieur est une substance ferme, blanche, oléagineuse, très-odorante, entrecoupée de veines irrégulières, d'une couleur rouge brune, blanchâtre et jaune : l'odeur de cette noix, ou plutôt cette graine, est infiniment douce et agréable; sa saveur est très-aromatique, un peu âcre.

Les muscades sont employées en médecine pour augmenter les forces vitales et musculaires; elles sont carminatives, légèrement astringentes; elles sont très-échauffantes, et causent beaucoup de chaleur dans la bouche. On retire des noix muscades une huile par expression qui est employée intérieurement dans les maladies nerveuses; et à l'extérieur, on l'emploie dans la paralysie, et comme nervale. Le macis est employé dans les mêmes cas que les noix muscades : on le préfère même à ces dernières, pour la

suavité de son odeur, qui surpasse celle des muscades.

Myrrhe.

La myrrhe est un suc gommo-résineux qui découle naturellement, et par incision, d'une plante que l'on trouve dans l'Ethiopie, dans diverses contrées de l'Afrique, et dont l'espèce n'a pas encore été déterminée d'une manière sûre.

Cette gomme résine est de couleur d'un rouge brun, en pains parsemés de larmes nettes et transparentes, qu'on sépare et qu'on vend dans le commerce sous les noms de myrrhe en sorte et myrrhe en larmes : elle est d'une odeur aromatique un peu forte, d'une saveur amère.

La myrrhe est, ainsi que le sont toutes les gommes résines, soluble en partie dans l'alkool et en partie dans l'eau : elle est légèrement diurétique, apéritive ; on l'emploie quelquefois dans les affections catarrhales ; elle est également employée à l'extérieur ; elle entre dans la composition de quelques emplâtres : on fait dissoudre sa partie résineuse dans l'alkool, ce qui fait une teinture qu'on emploie comme nervale, détersive.

N

Napel. (Voyez *Aconit.*)

Narcisse des prés.

Le narcisse des prés, *narcissus pseudo narcissus* de Linnæus (1), est une jolie plante qui croît à la hauteur de trois ou quatre décimètres; sa racine est bulbeuse; ses feuilles sont lisses, longues, lancéolées, aiguës; sa hampe est haute environ de trois décimètres; ses fleurs sont solitaires; la corolle est tubulée, à deux limbes; le limbe intérieur est campanulé, droit; l'extérieur est à six divisions ouvertes, ovales; les étamines sont attachées dans le tube, et ne le dépassent pas; le fruit est une capsule oblongue, à trois loges, à trois valves, dans laquelle sont disposées de petites semences obrondes, noires et amères.

Les fleurs de narcisse ont une odeur fort aromatique : on les emploie dans les insomnies; elles sont anodines, calmantes, assoupissantes.

(1) *Narcissus spatha uniflora, nectarii limbo campanulato erecto petalo æquale.* Linnæi species plantarum hexandria monogynia, pag. 289.

Nénuphar.

Le nénuphar, *nymphœa alba* de Linnæus (1), est une plante aquatique, vivace, qui croît dans les étangs et dans la plupart des eaux douces dormantes; sa racine est longue, grosse, charnue, noueuse, et garnie d'écailles brunes ou noires, blanche en dedans; les feuilles sont cordiformes, arrondies, épaisses, charnues, veineuses, échancrées en fer à cheval, vertes blanchâtres en dessus, et vertes brunes en dessous, portées par de longs pétioles, nageantes à la surface de l'eau; les fleurs sont blanches, grandes, disposées en roses; le calice est à quatre folioles; la corolle est composée de pétales nombreux, un peu plus longs que les folioles du calice; ces pétales sont disposés sur plusieurs rangs; les étamines sont nombreuses, attachées sur le réceptacle à la base de l'ovaire; le fruit consiste en une baie qui ressemble à une tête de pavot, partagée en plusieurs loges, aux cloisons desquelles sont attachées des semences oblongues, noirâtres et luisantes.

Le nénuphar est employé comme très-rafraîchissant, adoucissant, assoupissant, propre à tempérer les trop fréquens penchans à l'acte vénérien.

---

(1) *Nymphœa foliis cordatis integerrimis, calyce quadrifido.* Linnæi species plantarum polyandria monogynia, pag. 510.

Nerprun.

Le nerprun, *rhamnus catharticus* de Linnæus (1), est un arbrisseau qui s'élève à trois mètres environ de hauteur ; sa racine est ligneuse ; la tige est divisée en plusieurs rameaux de forme irrégulière ; le bois est de couleur jaunâtre, les branches sont garnies d'épines longues et pointues; les feuilles sont simples, arrondies, entières, dentelées en leur bord, d'un vert brillant, lisses, et chargées de nervures parallèles ; les fleurs sont mâles ou femelles sur des pieds différens ; elles sortent des aisselles des feuilles ; le calice est à quatre divisions ; la corolle est à quatre pétales ; le fruit consiste en une baie sphérique, noire dans sa maturité, renfermant quatre semences obrondes, convexes d'un côté, aplaties de l'autre.

Le nerprun est fort commun dans les lieux incultes, dans les haies, dans les bois ; ses baies sont employées en pharmacie à faire un sirop qu'on administre comme purgatif, hidragogue, dans l'hydropisie, la paralysie.

Nicotiane.

La nicotiane, ou le tabac, *nicotiana tabacum*

(1) *Rhamnus spicis terminalibus, floribus quadrifidis dioicis.* Linnæi species plantarum pentandria monogynia, pag. 193.

de Linnæus (1), est une plante originaire d'Amérique qui réussit parfaitement bien dans nos contrées méridionales ; sa racine est blanche, fibreuse, d'une saveur très-âcre ; sa tige s'élève à la hauteur de dix ou douze décimètres ; elle est droite, ronde, moelleuse, visqueuse ; ses feuilles sont alternes, sessiles, velues, longues, ovales, larges, lancéolées, épaisses, diminuant de grandeur à mesure qu'elles sont disposées sur la partie supérieure de la tige ; les fleurs sont de couleur rougeâtre ; elles sont disposées au sommet de la tige qui est divisée en plusieurs rameaux ; le calice est tubulé, à cinq divisions ; la corolle est infundibuliforme, plus longue que le calice ; le limbe est égal, il est à cinq dents et à cinq plis ; le stigmate est globuleux : le fruit consiste en une capsule ovale, conique, à deux loges, s'ouvrant à son sommet en quatre parties ; remplie d'un très-grand nombre de petites semences ovales.

La nicotiane est employée dans les maladies psoriques ; on en fait bouillir les feuilles, et on administre cette décoction en lotions, à la dose d'un ou deux hectogrammes, répetées au besoin deux fois dans la journée. On est revenu de l'emploi interne qu'on en faisait anciennement.

Le plus grand usage du tabac est en poudre

(1) *Nicotiana foliis lanceolatis.* Linnæi species plantarum pentandria monogynia, pag. 180.

pris par le nez. Il excite un mouvement convulsif qu'on nomme éternuement, et procure une abondante évacuation de sérosité; on mache et on fume aussi les feuilles séchées du tabac, ce qui procure une abondante sécrétion de salive.

Nitrates.

Les nitrates sont les résultats de l'union chimique de l'acide nitrique avec les bases salifiables ou avec les oxides métalliques. Les caractères génériques des nitrates sont de produire sur la langue une saveur fraîche et piquante; le calorique en dégage du gaz oxigène; ils facilitent l'oxigénation rapide de beaucoup de corps combustibles, lorsque la température de ces mêmes corps est suffisamment élevée; enfin, l'acide sulfurique concentré les décompose et en dégage des vapeurs blanches.

Nitrate d'argent fondu.

Argent purifié par la coupellation, et réduit en grenaille, ... 3 hectogr.
Acide nitrique, ... 5 hectogr.

Mettez ces deux substances dans un matras; placez-le sur un bain de sable, à une très-douce chaleur, pour faciliter la dissolution de l'argent: lorsqu'elle sera complète, augmentez le feu, et faites évaporer jusqu'à siccité; retirez alors le matras de dessus le bain de sable; détachez la matière; disposez-la dans un creuset de porcelaine,

que vous placerez sur un feu modéré; continuez jusqu'à ce que toute l'eau de cristallisation soit dissipée : lorsque cette dernière sera entièrement évaporée, et que la matière ne boursoufflera plus, et sera dans une fusion complète, retirez aussitôt le creuset de dessus le feu; coulez le nitrate dans une lingotière, avec toutes les précautions recommandées à l'article où il est parlé de cet instrument (Voyez *Lingotière.*); laissez refroidir, et renfermez les lingots dans un bocal hermétiquement bouché, dans lequel vous aurez disposé des semences de lin, afin que les cylindres, en se choquant les uns contre les autres, ne puissent se rompre.

Il est à observer qu'il ne faut pas que le nitrate d'argent reste trop long-temps sur le feu lorsqu'il est en fusion complète, parce que, par un séjour trop prolongé, il acquiert une couleur brune noire qui provient d'un commencement de décomposition ; il se dégage du gaz azote et du gaz nitreux; l'oxigène qui leur était combiné, reste uni avec l'argent, et constitue l'oxide d'argent qui est d'une couleur noirâtre; et si le séjour sur le feu est prolongé, outre le dégagement des deux gaz dont je viens de parler, il se dégage du gaz oxigène qui a plus d'affinité avec le calorique qu'il n'en a avec l'argent, et ce dernier est réduit.

Le nitrate d'argent doit être d'une couleur grise blanche; les cylindres doivent être formés

d'aiguilles qui partent en rayon du centre à la circonférence.

Cette préparation portait, dans l'ancienne nomenclature chimique, le nom de pierre infernale, à cause de son action sur les matières animales, sur lesquelles on la fait agir, et de la teinte noirâtre qu'elle leur imprime. On s'en sert en chirurgie pour consumer les chairs baveuses et les excroissances, ainsi que les chancres vénériens. On en assujettit un petit bâton dans un cylindre creux en argent, auquel on donne le nom de porte-pierre, et par le moyen duquel on l'applique sur la partie que l'on veut consumer.

Nitrate de potasse.

Le nitrate de potasse est une combinaison saturée de l'acide nitrique par la potasse. Ce sel existe abondamment dans la nature; il s'y forme par la décomposition spontanée des matières végétales et animales, aidée du contact de l'air. Dans les salpêtrières, on obtient ce sel par le lavage des terres et des platras provenus des démolitions de vieux édifices, dans lesquels on en a reconnu la présence.

Dans les laboratoires de pharmacie, on prend ordinairement le nitrate de potasse du commerce; on le fait dissoudre dans une suffisante quantité d'eau; on ajoute dans la dissolution un peu de potasse, afin de changer la nature des combinés salins

salins qui pouvaient être mêlés avec le nitrate de potasse, et qui ont été dissous par l'eau : par ce moyen, on opère la décomposition des combinaisons de l'acide nitrique avec les autres bases. Comme cet acide a plus d'affinité avec la potasse qu'il n'en a avec aucune autre des bases salifiables, il abandonne ces dernières pour s'unir à la potasse : on filtre alors la dissolution ; on la fait évaporer, et l'on soumet à la cristallisation.

Si l'on soupçonne que la quantité de potasse ajoutée a excédé celle nécessaire pour décomposer les autres bases salifiables qui étaient unies à l'acide nitrique, alors on s'en assure par la saveur alkaline que doit avoir le produit, ou par une petite addition d'acide nitrique, ou mieux encore, en en ajoutant une petite quantité dans un peu de teinture de tournesol ou de sirop violat. Si le sel est avec excès de base, la couleur bleue est changée en vert; s'il est avec excès d'acide, la couleur est changée en rouge; et si la saturation est parfaite, la couleur n'est pas sensiblement altérée : dans le premier cas, on ajoute une petite quantité d'acide nitrique; dans le second, on ajoute une quantité de potasse ou de carbonate de potasse.

Le nitrate de potasse cristallise ordinairement en prismes à six pans, terminés par six faces irrégulières ; sa saveur est fraîche et piquante : il est employé comme rafraîchissant, diurétique,

apéritif: la dose est de cinq ou six décigrammes jusqu'à deux grammes.

Ce sel portait, dans l'ancienne nomenclature chimique, les noms de salpêtre et celui de nitre.

Nitrate de potasse fondu, mêlé d'un peu de sulfate du même alkali.

Nitrate de potasse, ... 1 kilogr.
Sulfate de potasse, ... 12 grammes.

Pulvérisez ces deux substances, mêlez-les; disposez-les alors dans un creuset que vous placerez sur des charbons allumés: lorsque l'eau de cristallisation sera dissipée, et qu'ils seront entrés en liquéfaction, coulez-les sur une plaque de cuivre ou sur une pierre polie; laissez refroidir, et disposez pour l'usage.

Cette préparation portait, dans l'ancienne nomenclature chimique, les noms de cristal minéral ou sel de prunelle: elle est employée dans les mêmes cas que le nitrate de potasse et à la même dose.

Nitre fixé par les charbons.

Nitrate de potasse pulvérisé, . . 15 hectogr.
Charbon pulvérisé, ... 5 hectogr.

Disposez le nitrate de potasse dans un creuset que vous placerez sur le feu: lorsqu'il sera liquéfié, projetez-y par parties le charbon pulvérisé; attendez, pour ajouter une seconde

quantité de charbon, que la déflagration ou la combustion rapide de ce dernier soit opérée ; continuez ainsi jusqu'à ce qu'il ne se fasse plus de déflagration ; retirez alors le creuset de dessus le feu ; dissolvez la matière dans une suffisante quantité d'eau ; filtrez la dissolution, et évaporez jusqu'à siccité.

Il y a dans cette opération décomposition du nitrate de potasse ; l'acide nitrique se dégage, et il est en partie décomposé : une portion de son oxigène s'unit au carbone, et forme de l'acide carbonique qui s'unit avec une certaine quantité de la potasse qui a resté à nu par le dégagement de l'acide nitrique, et donne du carbonate de potasse. Le produit de cette opération est donc un mélange de potasse et de carbonate de potasse.

Noix confites.

Prenez une quantité, à volonté, de noix aussitôt que la coquille est bien formée, et avant qu'elle ait acquis trop de solidité ; pelez-les ; donnez-leur huit angles ; faites-les ensuite cuire dans une suffisante quantité d'eau : lorsqu'elles seront cuites, retirez-les de dessus le feu ; sortez-les de dedans l'eau chaude pour les mettre dans l'eau froide, afin de les raffermir ; laissez-les ainsi dans l'eau froide pendant neuf jours, ayant soin de les changer d'eau chaque jour : au bout de ce temps, mettez-les dans du sirop de sucre

peu cuit ; retirez-les chaque jour, pour faire prendre un bouillon au sirop, et remettez-les-y lorsqu'il est à peu près refroidi; continuez ainsi cette opération pendant quatre jours ; le cinquième, faites cuire votre sirop un peu plus que pour la cuite ordinaire; placez vos noix dans des pots, et versez-y par-dessus le sirop, dans lequel, un moment auparavant, vous aurez mis infuser une pincée de coriandre, de macis, de girofles et de cannelle, dans un petit nouet, afin de les rendre plus agréables, et d'augmenter leur propriété stomachique.

L'on peut aussi piquer les noix avec des morceaux d'oranges fraîches, que l'on coupe de la longueur de chaque noix et de l'épaisseur de trois ou quatre centimètres, que l'on introduit par de petits trous qu'on a pratiqués pour les recevoir : alors on peut se dispenser d'aromatiser le sirop.

Les noix confites sont plutôt employées comme aliment que comme médicament ; cependant on peut leur attribuer une propriété cordiale et stomachique.

Noix de galle.

Les noix de galle sont des espèces de coques provenues par des piqûres d'insectes que l'on trouve sur les chênes; elles sont pour l'ordinaire sphériques, de la grosseur de très-petites noix caves, d'une couleur rougeâtre ou d'un rouge

noirâtre. On préfère celles qui sont dures et pesantes, qu'on a récoltées sur le chêne commun ou à glands sessiles, *quercus robur* de Linnæus(1), arbre qui fait l'ornement et qui forme la population presque générale de nos plus belles forêts, et qui nous est d'une si grande utilité, autant pour la bonne qualité de son bois que pour l'utilité et l'usage général de son écorce, avec laquelle on forme le meilleur tan qu'on puisse employer dans la préparation des cuirs, et pour les galles qu'il fournit et qui sont employées dans la teinture pour teindre les étoffes en noir, et pour les disposer aussi à recevoir diverses sortes de teinture.

Les noix de galle étaient employées en médecine comme astringentes, dans quelques diarrhées et dans les dyssenteries bénignes; mais on leur a substitué des remèdes aussi assurés et qui peuvent être administrés sans le danger que l'on court en les employant intérieurement; elles font la base de l'encre : elles sont employées comme un excellent réactif, pour reconnaître la présence du fer dans les eaux minérales.

Noix vomique.

La noix vomique est une semence plate, orbiculaire, d'une couleur grisâtre, couverte

---

(1) *Quercus foliis deciduis oblongis superne latioribus : sinubus acutioribus ; angulis obtusis.* Linnæi species plantarum monoecia polyandria, pag. 996.

de duvet, de consistance très-solide, que l'on trouve dans les fruits du *strychnos nux vomica* de Linnæus (1), grand arbre des Indes, dont le tronc est de couleur brune, et a une circonférence de trois mètres environ.

Les noix vomiques ont une saveur amère; elles sont sans odeur: on ne les administre plus aujourd'hui à l'intérieur; elles sont un poison pour tous les quadrupèdes, les poissons, les oiseaux, et même pour les hommes, quoique plusieurs auteurs anciens s'accordent à assurer le contraire.

On assure que ces effets funestes ne proviennent que de la forte irritation qu'elles causent dans les fibres nerveuses, et qu'elles n'agissent pas comme narcotiques. Cette opinion émane des expériences que l'on a fait sur cette substance, qui prouvent qu'elle ne laisse aucune trace d'engorgement semblable à celles que produisent les poisons coagulans.

Noyer.

Le noyer, *juglans regia* de Linnæus (2), est un arbre superbe qui réussit parfaitement dans presque toute l'Europe; son tronc est fort

(1) *Strychnos foliis ovatis, caule inermi.* Linnæi species plantarum pentandria monogynia, pag. 189.

(2) *Juglans foliolis ovalibus glabris subserratis subæqualibus.* Linnæi species plantarum monoecia polyandria, pag. 997.

gros, recouvert d'une écorce épaisse, cendrée, gercée sur les vieux sujets, lisse sur les jeunes branches, qui sont nombreuses, s'étendent de tout côté, et forment une large tête; ses feuilles sont grandes, ovales, glabres, très-entières, alternes, composées de plusieurs folioles sessiles et très-entières; les fleurs sont mâles et femelles sur le même pied; les fleurs mâles sont un chatons en forme de cylindre, composé de deux écailles qu'on nomme extérieures et intérieures; les écailles extérieures sont attachées sur le dos des intérieures, qui sont à trois découpures sur chaque côté; elles n'ont point de corolle; une dixaine d'étamines sont insérées sur un disque glanduleux; les fleurs femelles sont rassemblées deux ou trois ensemble; elles sont composées de quatre feuilles; le calice est adhérent, à quatre découpures; elles n'ont, non plus que les fleurs mâles, point de corolle; l'ovaire est adhérent, deux styles courts; le fruit est un drupe ovale, dont la pulpe est charnue, sèche, lisse, d'une couleur verte foncée, renfermant un noyau ligneux, à deux valves, dans lequel est disposée une semence divisée en quatre lobes sinueux, et séparés les uns des autres par des cloisons membraneuses.

Les feuilles de noyer sont quelquefois employées dans les maladies vermineuses et scrophuleuses. Les noix, avant leur maturité, et confites avec la pulpe lorsque la coquille

commence à acquérir une certaine consistance, sont un manger fort agréable. (Voyez *Noix confites.*) Les noyaux, dans leur parfaite maturité, sont d'un très-grand secours dans les pays où il ne croît pas d'oliviers, et où le beurre est un peu rare. On en retire par l'expression une huile fort estimée, et dont on fait un grand usage dans nos cuisines. En pharmacie, et dans les arts, principalement dans les ateliers de peinture et dans ceux dans lesquels on prépare le savon. (Voyez *Huile de noix.*) Le bois de noyer est un des bois les plus estimés en menuiserie, pour faire des meubles: il prend un poli fort beau; et s'il n'était pas un peu sujet à la vermoulure, il serait peut-être aussi estimé que l'acajou, principalement les racines.

O

Œillet.

L'ŒILLET, *dianthus coryophyllus* de Linnæus (1), est une plante fort agréable, et qui fait un des principaux ornemens de nos jardins; sa racine est simple, épaisse, rameuse, garnie de fibres; sa tige s'élève à la hauteur d'un mètre

(1) *Dianthus floribus solitariis, squamis calycinis subovatis brevissimis, corollis crenatis.* Linnæi species plantarum decandria digynia, pag. 410.

environ, droite, lisse, cylindrique, genouillée, noueuse et branchue; ses feuilles sont sessiles, longues, étroites, très-pointues, d'un vert tendre; elles naissent deux à deux de chacun des nœuds; les fleurs sont solitaires, disposées aux sommets des tiges, de couleurs différentes, c'est-à-dire, les unes sont blanches, rouges, violettes, etc.; quelquefois c'est un mélange de plusieurs de ces couleurs; elles sont simples ou doubles; les fleurs simples ont un calice tubuleux, à cinq dents, muni à sa base d'écailles imbriquées; la corolle est composée de cinq pétales rétrécis en onglets, élargis et crénelés au sommet de leur limbe; elles ont dix étamines et deux styles ordinairement recourbés; le fruit est une capsule cylindrique, à une loge, s'ouvrant par la pointe, en quatre parties, et renfermant des semences aplaties, de couleur noirâtre.

Les fleurs d'œillets sont employées en médecine, comme cordiales et propres à ranimer les forces vitales; elles ont une odeur aromatique douce, semblable à celle des girofles, mais bien moins pénétrante; une saveur herbacée : on en prépare en pharmacie le sirop d'œillet. (*Voyez ce mot.*) On choisit ordinairement pour cet usage ceux dont la couleur est rouge, et qui sont désignés par Linnæus sous le nom de *dianthus coronarius* (1).

(1) *Caryopyllus hortensis simplex, flore majore.* Linnæi species plantarum decandria digynia, pag. 410.

Œuf de poule.

L'œuf de poule est une substance composée, 1.° d'une coque osseuse que l'on nomme la coquille; 2.° d'une pellicule membraneuse qui tapisse tout l'intérieur de la coquille; 3.° du blanc que l'on nomme albumine; 4.° du jaune qui est disposé et suspendu dans le milieu du blanc; 5.° du germe destiné au développement d'un animal semblable à celui qui l'a formé, et qui emprunte de l'élément au milieu duquel il se trouve placé, la substance nutritive destinée à son développement et à sa nutrition; 6.° d'une très-mince pellicule qui renferme le jaune et le sépare de l'albumine.

Les coquilles d'œufs sont un composé d'une grande quantité de carbonate calcaire, d'un peu de phosphate calcaire, d'une matière molle, tenace et élastique que l'on nomme le gluten, et d'eau. Chacun de ces principes est aussi un composé particulier que l'on parvient à reconnaître par l'analyse.

Les coquilles d'œufs sont employées en médecine comme absorbantes, légèrement astringentes, et comme propres à neutraliser les acides de l'estomac.

Le blanc d'œuf est une substance séreuse, visqueuse, gélatineuse, albumineuse; il contient du phosphate calcaire, du muriate de soude, du carbonate du même alkali, et du soufre; il

verdit le sirop de violettes. Le calorique, l'alkool, ainsi que tous les acides végétaux ou minéraux, le coagulent. Il passe promptement à la putréfaction, et laisse dégager de l'ammoniaque. On l'emploie en pharmacie dans la clarification des liquides; on le fouette dans une petite quantité d'eau, dans laquelle il est dissoluble, et le calorique le sépare de cette dernière, le coagule; et en se coagulant, il ramasse les matières qui sont indissolubles dans le liquide, et qui en troublaient la transparence: il vient alors surnager ce liquide sous la forme d'une écume blanche, ou colorée par les matières avec lesquelles il se trouve en contact.

Le jaune d'œuf est une substance émulsive, composé d'albumine, d'huile, et d'une quantité de mucilage suffisante pour le rendre miscible à l'eau. Le calorique, l'alkool et les acides le coagulent. On en retire par expression, lorsqu'ils sont solidifiés par l'action du calorique, et qu'ils sont desséchés, une huile très-douce, qui porte le nom d'huile d'œuf, et qui est d'un usage assez fréquent en médecine, comme adoucissante. (Voyez *Huile d'œuf.*)

Les œufs de poule sont d'un usage général comme aliment; ils sont restaurans, très-nourrissans, de digestion assez facile; leur usage convient aux personnes faibles et délicates, aux valétudinaires, aux convalescens; mais ce même usage est contre indiqué dans les fièvres bilieuses.

Oliban.

L'oliban, ou encens mâle, est un suc gommo-résineux qui découle naturellement, et par incision, des tiges et du tronc d'un arbre qui croît dans diverses contrées de l'Afrique, et qui, selon *Linnœus*, est une espèce de genevrier; mais il est contredit par quelques botanistes, qui assurent qu'il a avancé son origine sans en avoir aucune preuve certaine.

L'oliban est d'une couleur blanchâtre, à peu près transparent, d'une odeur aromatique pénétrante et assez agréable, d'une saveur âcre et amère. On doit le choisir en larmes nettes. Il est, ainsi que le sont toutes les gommes résines, soluble en partie dans l'alkool et en partie dans l'eau.

L'oliban est employé en médecine comme résolutif, expectorant : c'est cette substance que l'on brûle ordinairement dans les églises pour honorer la Divinité et pour en embaumer l'air.

Olivier.

L'olivier, *olea Europœa* de Linnæus (1), est un des arbres les plus anciennement connus et les plus célèbres dans l'histoire : ses branches, ornées de feuilles, sont, de temps immémorial,

(1) *Olea foliis lanceolatis.* Linnæi species plantarum diandria monogynia, pag. 8.

le symbole de la paix et de l'amitié, comme celles du laurier le sont du triomphe et de la gloire.

L'olivier s'élève à la hauteur de neuf ou dix mètres; sa tige est droite, couverte d'une écorce lisse et blanchâtre; les feuilles sont disposées sur des rameaux qui garnissent toute la longueur de la tige; elles sont simples, oblongues, lancéolées, charnues, dures, d'un vert pâle en dessus, blanchâtres en dessous, à peu près semblables à celles du saule, fixées sur les rameaux par des pétioles fort courts.

Les fleurs sortent des aisselles des feuilles; elles sont petites, blanches, disposées en grappes, à peu près semblables à celles du sureau; le calice est à quatre divisions; la corolle est monopétale, à quatre découpures; le fruit est un drupe oblong, arrondi, quelquefois pointu, d'une saveur âcre et amère; il renferme un noyau de forme ovale ou oblongue, à une seule loge, légèrement canaliculé, dans lequel est une amande très-petite.

Les olives sont employées, suivant leur nature, à fournir de l'huile ou à être confites. Lorsqu'on veut en extraire l'huile, on les cueille quelque temps avant leur maturité; on les entasse, et on leur fait subir un commencement de fermentation, afin de leur enlever l'humidité superflue; on les soumet alors à l'action de la presse, après les avoir écrasées sous une meule et disposées dans des espèces de cabats. La première huile

qui découle est la plus estimée. On continue à exprimer, jusqu'à ce qu'il ne sorte presque plus d'huile; et sur la fin on ajoute sur le marc une certaine quantité d'eau bouillante, ce qui facilite singulièrement le travail et l'épuisement du marc.

Lorsqu'on veut les conserver ou les confire, on les cueille long-temps avant leur maturité; on les fait macérer dans une lessive alkaline pendant deux ou trois jours, afin de leur enlever leur âcreté et de les adoucir : on les dispose ensuite dans de l'eau, dans laquelle on a dissous du muriate de soude.

L'huile d'olives est d'un assez grand usage dans les opérations domestiques, pour qu'il me soit permis de n'en pas parler. Elle est employée en médecine comme adoucissante, émolliente, légèrement laxative : en pharmacie, elle fait la base de la plupart de nos huiles composées, de nos pommades, de nos onguens et de nos emplâtres.

Onguens.

On donne le nom d'onguens aux médicamens externes, onctueux, d'une consistance demi-solide, et qui sont destinés à être appliqués sur les plaies ou sur les tumeurs. Ils sont composés d'huiles végétales ou animales, de baumes naturels, de graisses, de mucilages, de gommes, de résines, de cires, de poudres, de matières

extractives, de substances bitumineuses, etc., suivant l'usage auquel ils sont destinés.

La dénomination onguent dérive du mot latin *ungere* (oindre), parce qu'ils sont employés à oindre les parties extérieures malades.

Onguent d'althœa.

Huile de mucilage, ...		1 kilogr.
Cire jaune, ...		25 décagr.
Poix résine, ...	de chaque,	12 décagr.
Térébenthine, . . .		

Faites liquéfier toutes ces substances ensemble dans une bassine, sur un feu très-doux; passez au travers d'un linge bien serré; laissez déposer quelques impuretés que contiennent toujours la poix et la cire; coulez alors le tout dans un mortier de marbre, et agitez avec un bistortier jusqu'à ce que l'onguent soit entièrement refroidi; disposez alors dans des pots, et conservez pour l'usage.

Cet onguent est très-adoucissant; il est résolutif, nerval.

Onguent d'Arcœus.

Suif de mouton, ...		1 kilogr.
Térébenthine, . . .	de chaque,	7 hect. ½
Résine élemi, . . .		
Axonge de porc récente, ...		5 hectogr.

Faites liquéfier ensemble toutes ces substances à une chaleur modérée; passez ensuite au travers

d'un linge bien serré, et agitez cet onguent dans une terrine vernissée ou dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi.

Cet onguent, que l'on nomme généralement baume d'Arcœus, consolide les plaies; il contribue à la détersion et à la cicatrice des ulcères simples, particulièrement de ceux de la tête, dont les chairs sont trop molles et dont le pus est séreux et fétide.

Onguent de blanc rhasis.

Cire blanche, ... 1 hectogr.
Huile d'olives, ... 4 hectogr.

Faites liquéfier la cire dans l'huile d'olives; coulez le mélange dans un mortier de marbre légèrement chauffé, et agitez-le avec un bistortier jusqu'à ce qu'il soit à peu près refroidi, et qu'il ne paraisse plus aucuns grumeaux; ajoutez alors

Oxide de plomb blanc par l'acide acéteux, ... 1 hectogr.

Mêlez très-exactement, et disposez pour l'usage.

Cet onguent est adoucissant, dessicatif; on l'emploie dans quelques maladies cutanées.

Onguent brun.

Onguent suppuratif, ... 1 hectogr.
Oxide de mercure rouge par l'acide nitrique, ... 4 gram.

Porphyrisez l'oxide de mercure, et mêlez-lui très-exactement l'onguent suppuratif.

Cet

Cet onguent est employé pour ronger les ulcères et les chancres vénériens.

Onguent digestif.

Térébenthine,		3 hectogr.
Miel rosat,		1 hectogr.
Huile d'hypéricum composée,		8 décagr.
Teinture de myrrhe, d'aloës,	de chaque,	4 hectogr.

Agitez toutes ces substances dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, jusqu'à ce que le mélange soit très-exact; disposez alors dans un pot pour l'usage, et couvrez-le soigneusement.

Cet onguent entretient la suppuration; il est particulièrement destiné à la guérison des plaies dont le pus est fétide.

Onguent égyptiac.

Miel blanc,	4 hectogr.
Acide acéteux concentré,	2 hectogr.
Oxide de cuivre vert par l'acide acéteux,	16 décagr.

Pulvérisez l'oxide de cuivre, et mettez le tout dans une bassine d'argent; faites bouillir légèrement la matière, en ayant soin d'agiter sans discontinuer avec une spatule de bois, jusqu'à ce que le mélange cesse de se gonfler, et jusqu'à ce qu'il ait acquis une belle couleur rouge;

retirez alors la bassine de dessus le feu, et disposez dans un pot pour l'usage.

Cette préparation, à laquelle on donne improprement le nom d'onguent, de rouge qu'elle était, ne tarde pas de prendre une teinte noirâtre à sa partie supérieure, parce que l'oxide brun-rouge de cuivre n'étant qu'interposé dans le miel, ne tarde pas à se précipiter au fond du vase dans lequel on la conserve pour l'employer dans l'état qui lui est convenable; il est nécessaire de l'agiter et la mêler très-exactement toutes les fois qu'on a besoin d'en faire usage.

L'onguent égyptiac est employé comme mondificatif, dessicatif, et pour consumer les chairs baveuses.

Onguent pour la gale.

Axonge de porc, ...		1 kilogr.
Muriate de soude privé de son eau de cristallisation, ...	de chaque,	2 hect. $\frac{1}{2}$
Soufre sublimé et lavé, ...		
Racine de patience,		

Porphyrisez séparément le soufre et le muriate de soude; pulvérisez les racines de patience; mêlez ensuite le tout aussi exactement qu'il est possible, à l'axonge de porc que vous aurez fait liquéfier à une douce chaleur; agitez le mélange

sans discontinuer, jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi ; disposez alors pour l'usage.

Cet onguent est employé chez les personnes délicates et qui ne peuvent résister à l'action du mercure. La dose pour chaque friction est d'un décagramme jusqu'à deux.

Onguent gris.

Onguent mercuriel double, . . . 4 hectogr.
Axonge de porc, ... 13 hectogr.

Mêlez très-exactement dans un mortier de marbre.

Cet onguent tue la vermine qui s'attache aux différentes parties du corps; il détruit également les punaises qui se fixent aux lits.

Onguent de laurier. (Voyez *Huile de laurier.*)

Onguent de la mère.

Axonge de porc, . . } de chaque, 5 hectogr.
Beurre frais, . . .
Cire jaune, ...
Suif de mouton, .
Oxide de plomb demi-vitreux, ...

Huile d'olives, ... 1 kilogr.

Porphyrisez l'oxide de plomb; d'une autre part, faites liquéfier l'axonge, le beurre et le suif de mouton dans l'huile d'olives; laissez-les-y

jusqu'à ce qu'ils commencent à fumer, ou, pour mieux dire, jusqu'à ce que la graisse éprouve un commencement de décomposition; ajoutez alors l'oxide de plomb porphyrisé, par parties; agitez la matière sans discontinuer, et continuez ainsi jusqu'à ce qu'elle ait acquis une couleur brune noirâtre; retirez alors la bassine de dessus le feu; ajoutez la cire que vous aurez coupée par morceaux; agitez avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement liquéfiée; assurez-vous ensuite de la consistance du produit, qui doit tenir le milieu entre les onguens et les emplâtres; laissez refroidir à moitié; coulez l'onguent dans de grands carrés de papier fort, pour pouvoir plus facilement le réduire en tablettes.

Il y a dans cette opération décomposition et carbonisation d'une partie de la graisse, et c'est à la quantité de carbone provenu de cette décomposition, qu'est due la couleur brune du produit. L'oxide de plomb est en partie désoxidé à l'aide de la haute température; une portion de son oxigène s'unit à la graisse, et forme l'acide sébacique qui, par son union avec l'oxide de plomb, forme le sébate de plomb qui se combine ensuite avec la graisse non carbonisée.

Onguent mercuriel double.

Mercure purifié, . } de chaque, 1 kilogr.
Axonge de porc, . }
Onguent mercuriel ancien, . . . 14 décagr.

Mettez le mercure et l'ancien onguent mercuriel dans un mortier de marbre, de forme plate; ajoutez-y le quart de l'axonge de porc; triturez avec un bistortier large et un peu aplati à sa surface inférieure, jusqu'à ce que le mercure soit entièrement divisé, et qu'en l'étendant sur du papier gris ou sur la paume de la main, et en l'examinant à l'aide d'une bonne loupe, il n'en paraisse plus aucun globule; ajoutez alors les trois parties de la graisse que vous aviez mise en réserve; agitez et mêlez très-exactement; disposez alors pour l'usage.

Cet onguent est un bon fondant; on l'emploie avec succès dans les maladies vénériennes. La dose, pour chaque friction, est depuis un gramme jusqu'à huit; on les administre, pour l'ordinaire, de deux jours l'un. Comme cet onguent porte facilement à la bouche, qu'il la tuméfie, et qu'il excite une salivation souvent très-fatigante pour le malade, il faut, au premier symptôme, en suspendre l'administration, et ne la recommencer que lorsqu'ils sont entièrement disparus. (*Voyez, pour plus amples détails sur l'administration de l'onguent mercuriel en frictions, la note placée à l'article mercure.*)

Onguent mercuriel simple. (Voyez *Onguent gris.*)

Onguent nutritum.

Oxide de plomb demi-vitreux, 2 hectogr.
Huile d'olives, ... 1 kilogr. 8 déc.
Acide acéteux concentré, . . 25 décag.

Porphyrisez l'oxide de plomb, et disposez-le dans une terrine vernissée; ajoutez un peu de l'acide acéteux, et à peu près le double de son poids d'huile; triturez avec un pilon de bois, jusqu'à ce que la matière commence à acquérir de la consistance; ajoutez alors, alternativement, une petite quantité de l'huile et de l'acide acéteux; continuez ainsi jusqu'à ce que toutes les quantités soient employées, et agitez le mélange sans discontinuer, jusqu'à ce qu'il ait acquis une consistance demi-solide, et que l'oxide de plomb, ne pouvant plus obéir aux lois de la pesanteur, demeure en suspension dans le mélange.

Comme cette opération est fort longue, et comme il faut triturer trop long-temps le mélange avant qu'il ait acquis la consistance convenable, l'on peut, pour abréger le travail, disposer la terrine dans un bain de glace, par ce moyen, l'huile d'olives prend de la consistance, le mélange de l'acide acéteux avec elle est plus facile

à opérer, et cela forme en peu d'instans une espèce de liniment qui a déjà assez de consistance pour empêcher à l'oxide de plomb de se précipiter.

Onguent populeum.

Germes de peupliers secs, ...	3 hect.
Feuilles récentes de pavots noirs,	de chaque, 11 décag.
de mandragore, . .	
de jusquiame, . . .	
de joubarbe majeure, mineure,	
de laitue, ...	
de bardane, ...	
d'orpin, ...	
Sommités de ronce, . .	
Morelle, ...	2 hect.
Axonge de porc récente, ...	15 hect.

Contusez tous ces végétaux dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois; après les avoir mondés soigneusement, et en avoir séparé toutes les herbes étrangères et les feuilles mortes ou fanées, mettez-les alors dans une bassine de cuivre avec l'axonge de porc; placez-la sur un feu doux capable d'occasioner une légère ébullition; agitez la matière sans discontinuer, avec une spatule de bois; au bout d'un quart-d'heure d'ébullition, ajoutez les germes de peuplier; faites-les baigner dans l'axonge, couvrez le

vaisseau, et disposez-le dans une autre bassine pleine d'eau bouillante; laissez infuser le tout jusqu'au lendemain; faites alors liquéfier la matière à une douce chaleur; coulez avec expression dans un pot de terre peu évasé; laissez refroidir; enlevez alors l'onguent avec précaution, par le moyen d'une spatule, afin de le séparer entièrement de l'humidité et des fèces qui occupent la partie inférieure du vaisseau; faites liquéfier une seconde fois, et coulez dans un pot pour l'usage, à travers un linge; laissez refroidir paisiblement, et couvrez le vaisseau aussi bien qu'il vous sera possible, afin de priver l'onguent du contact de l'air, et qu'il se conserve mieux dans l'état qui lui convient.

L'onguent populeum est très-adoucissant, calmant; il dissipe l'inflammation, et soulage les douleurs hémorroïdales.

Onguent rosat.

Axonge de porc, ... 1 kilogr.
Roses de Provins sèches, ... 13 décagr.
Roses pâles récentes avec leurs calices, ... 5 hectogr.

Contusez les roses pâles dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois; exprimez-en le suc, dont vous pourrez préparer l'extractif ou le sirop de roses; mettez alors le marc exprimé avec les roses sèches, dans une cruche de grès; ajoutez-y quatre grammes d'orcanette; d'une

autre part, faites liquéfier l'axonge de porc à une douce chaleur; versez-la dans la cruche; bouchez exactement, et disposez cette dernière dans une bassine pleine d'eau bouillante, que vous retirerez à l'instant de dessus le feu; laissez refroidir le tout; faites alors suffisamment chauffer l'eau de la bassine, pour qu'elle puisse liquéfier l'onguent; coulez avec expression; laissez refroidir; enlevez l'onguent avec une spatule, pour le séparer des fèces et de l'humidité; faites liquéfier de nouveau, et coulez dans un pot pour l'usage.

Cet onguent est très-adoucissant; on s'en sert dans les douleurs hémorroïdales, pour les maux de lèvres et pour ceux du nez.

On peut préparer l'onguent rosat blanc en supprimant l'orcanette, et en ayant soin de le laver avec l'eau distillée de roses.

Onguent suppuratif (ou *basilicum.*)

Poix résine, ...
navale, ... } de chaque, 4 hectogr.
Cire jaune, ...
Huile d'olives, ... 15 hectogr.

Faites liquéfier toutes ces substances dans une bassine, à une très-douce chaleur; coulez ensuite à travers un linge serré, et agitez le mélange sans discontinuer, jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi.

Cet onguent excite à la suppuration les plaies et les ulcères.

Onguent de styrax.

Huile de noix, ...		7 hectogr.
Colophane, ...		10 hectogr.
Résine élemi, . . .	de chaque,	5 hectogr.
Cire jaune, ...		

Faites liquéfier à une douce chaleur toutes ces substances, dans un vaisseau convenable; retirez de dessus le feu, et ajoutez

Styrax liquide, ... 5 hectogr.

Agitez avec une spatule de bois; et lorsque le mélange sera parfaitement exact, coulez à travers un linge; laissez refroidir; ratissez avec une spatule, afin de séparer les impuretés qui se sont précipitées; agitez alors avec un bistortier, et disposez pour l'usage.

Cet onguent est très-estimé pour les plaies dont le pus est fétide; il les déterge et en corrige la mauvaise odeur; il est nerval; il résout les tumeurs froides; il résiste à la gangrène.

Onguent de tuthie.

Tuthie préparée, ...		1 décagr.
Beurre frais, . . .	de chaque,	2 décagr.
Onguent rosat, . .		

Mêlez ces trois substances dans un mortier de verre ou de marbre.

Cet onguent est employé pour les maladies des yeux ; on l'applique au tour des paupières.

Onguent vert.

Oxide de plomb demi-vitreux, .	7 déc. et 2 gram.
Huile d'olives, ...	15 hectogr.
Cire jaune, ...	16 décagr.
Térébenthine, . . . Poix résine, ... Gomme ammoniaque, ...	de chaque, 11 décagr.
Aristoloche ronde, Bdellium, ... Oliban, ...	de chaque, 64 gram.
Myrrhe, ... Galbanum, ...	de chaque, 32 gram.
Opopanax, ... Oxide de cuivre vert par l'acide acéteux, .	de chaque, 16 gram.

Pulvérisez séparément toutes les gommes résines, ainsi que les racines d'aristoloche; mêlez-les très-exactement, et formez-en une poudre composée; pulvérisez également l'oxide de cuivre et celui de plomb; mettez ce dernier dans une bassine, avec l'huile d'olives; ajoutez quatre ou cinq hectogrammes d'eau, et soumettez le mélange à l'ébullition par une chaleur modérée, jusqu'à ce que l'oxide de plomb soit parfaitement dissous, ayant soin d'agiter, sans discontinuer,

la matière; retirez alors la bassine de dessus le feu ; laissez refroidir; malaxez ensuite pour séparer l'eau ; remettez cet emplâtre de molle consistance dans la bassine ; ajoutez la térébenthine, la cire jaune et la poix résine ; faites liquéfier ensemble toutes ces substances, à une très-douce chaleur; ajoutez la poudre composée; mêlez très-exactement; et lorsque le mélange sera à moitié refroidi, ajoutez-y l'oxide de cuivre vert ; agitez de nouveau, pour faciliter le mélange, et disposez pour l'usage.

Cet onguent est employé avec succès pour déterger les ulcères et les plaies ; il les cicatrise et prévient la gangrène.

Opiats. (Voyez *Electuaires.*)

Opiat dentifrice.

Poudre dentifrice, ...		8 décagr.
Lacque rouge, ...		2 décagr.
Sirop de mûres, . .	de chaque,	1 hectogr.
Sirop d'œillets, . .		
Huile volatile de girofles, ...		8 gouttes.

Porphyrisez la lacque, et mettez-la avec la poudre dentifrice, dans un mortier de verre; ajoutez les sirops et l'huile volatile de girofles ; mêlez très-exactement, et disposez pour l'usage.

Cet opiat nettoie, blanchit et conserve les dents : on les frotte tous les matins avec une

petite brosse douce, sur laquelle on en a mis environ un gramme, et l'on se rince la bouche avec de l'eau pure ou avec de l'eau à laquelle on a ajouté quelques gouttes d'eau-de-vie de gaïac.

Opiat emménagogue.

Aloës succotrin, .	de chaque,	2 gram.
Jalap, ...		
Rhubarbe, ...		
Scammonée, ...		
Tartrite acidule de potasse, ...	de chaque,	4 gram.
Cannelle, ...		
Muriate mercuriel doux sublimé,		15 décigr.
Ipécacuanha, ...		8 décigr.
Oxide noir de fer, ...		24 gram.
Sirop de chicorée composé, . . .		q. s.

Pulvérisez chacune de ces substances séparément; formez-en ensuite une poudre composée; ajoutez le sirop, et faites, selon l'art, un opiat qui sera pris en douze jours; savoir, une prise chaque matin, à jeun, ayant soin de boire par-dessus une tasse d'infusion de fleurs de camomille romaine.

Cet opiat convient parfaitement dans les pâles couleurs; il rétablit les mois aux femmes. J'en ai constamment obtenu les effets les plus prompts et les plus satisfaisans.

Opiat fébrifuge.

Carbonate de potasse, ...		4 gram.
Rhubarbe, ...	de chaque,	2 gram.
Jalap, ...		
Quinquina jaune ou rouge, choisi et pulvérisé, ...		4 décagr.
Sirop d'absinthe, ...		q. s.

Faites, selon l'art, un électuaire qui sera divisé en six doses égales.

On prendra la première deux heures après que le froid de la fièvre aura cessé, et les cinq autres prises de six heures en six heures, ayant soin de boire par-dessus une demi-verrée de vin blanc de pays.

J'ai déjà eu l'occasion d'observer que les meilleurs médicamens sont quelquefois suivis d'accidens funestes lorsqu'ils sont pris à contre-temps. Je renouvelle l'invitation aux personnes étrangères à l'art de guérir, et qui liront ces élémens, à ne faire usage de la plupart des médicamens dont je donne les formules et l'énoncé des propriétés médicinales, que d'après les conseils d'une personne de l'art, qui en déterminera l'application et prescrira le régime et les boissons appropriées, principalement dans diverses espèces de fièvres qu'il ne faudrait pas contrarier trop tôt, et dans lesquelles il est non-seulement à propos d'attendre que l'on ait eu un certain nombre d'accès, mais

encore de procéder aux préparations préliminaires pour s'assurer de l'efficacité du spécifique que l'on doit employer.

Opiat de Salomon.

Racines sèches de calamus aromaticus,	de chaque, 13 déca.
d'aunée, ...	
de fraxinelle, .	
de contrayerva, ...	4 gram.
de gentiane, ...	8 gram.
Bois d'aloës, ...	de chaque, 8 gram.
Cannelle fine, ...	
Cascarille, ...	
Ecorces sèches de citrons, ...	
Girofles, ...	de chaque, 4 gram.
Macis, ...	
Baies de genièvre, . . .	
Semences de cardamome minor,	
contre les vers, .	de chaque, 16 gram.
de chardon bénit,	
de citrons, ...	
Feuilles de dictame de Crête, ...	
Roses de Provins, . . .	
Raclures de corne de cerf, ...	8 gram.

Pulvérisez chacune de ces substances de la

manière qui leur convient; mêlez-les ensuite très-exactement, pour former une poudre composée; alors prenez

Sucre rosat, ... } de chaque, 26 déca.
Ecorces de citrons confits, ... }

Conserve de buglosse, . } de chaque, 64 gram.
de romarin, . }
d'œillets, . . . }

Thériaque, ... 32 gram.
Sirop de limons, ... q. s.

Pilez dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, les écorces de citrons confits; ajoutez-y une suffisante quantité de sirop de limons, pour les pouvoir réduire en pulpe; passez alors cette pulpe à travers un tamis de crin; d'une autre part, pulvérisez le sucre rosat; délayez-le dans un mortier de marbre avec la thériaque et les conserves; ajoutez du sirop de limons suffisamment pour donner au mélange une consistance très-liquide; ajoutez alors la poudre composée et la quantité de sirop nécessaire pour lui donner la consistance convenable.

Cet opiat est employé comme stomachique, cordial, carminatif; il arrête le vomissement, et facilite les digestions lentes et laborieuses. La dose est depuis quatre grammes jusqu'à huit.

Opiat

Opiat vermifuge.

Coraline de Corse, .
Semen-contra, . . .
Rhubarbe, ...
Tanaisie, ...
Muriate mercuriel
doux sublimé, ... } de chaque, 1 hectogr.

Sirop vermifuge, ... q. s.

Pulvérisez séparément chacune de ces substances; mêlez ensuite très-exactement; ajoutez le sirop; agitez ce mélange dans un mortier de verre ou de marbre, avec un bistortier, et disposez pour l'usage.

Ayez également soin de ne vous servir que de spatules de bois ou d'ivoire pour la manipulation de ce médicament.

Cet opiat est un excellent anti-vermineux: la dose est depuis quatre grammes jusqu'à huit.

Opium.

L'opium est un extrait gommo-résineux qui provient de l'expression et de l'évaporation du suc des têtes, des feuilles et des tiges du pavot blanc, *papaver somniferum* de Linnæus (1). On nous l'envoie en pains de la grosseur du poignet,

(1) *Papaver calycibus capsulisque glabris, foliis amplexicaulibus incisis.* Linnæi species plantarum polyandria monogynia, pag. 508.

et du poids de sept ou huit hectogrammes; son odeur doit être forte et nauséabonde, sa couleur d'un brun noirâtre, sa saveur âcre et amère; il doit être sec, friable, inflammable. Le meilleur opium nous venait anciennement de la fameuse Thèbes, ce qui avait donné lieu à divers auteurs anciens de donner le nom de thébaïque aux préparations d'opium. L'on disait, par exemple, teinture thébaïque, pour désigner l'alkool ou la teinture d'opium faite par l'alkool; mais la plus grande quantité du bon opium que l'on trouve aujourd'hui dans le commerce, nous vient de la Perse, de la Syrie, et de différentes contrées de l'Egypte.

L'opium est calmant, somnifère, légèrement astringent; il diminue le sentiment; il détruit la douleur; il donne de la gaieté; il cause la stupeur, la perte de mémoire, et quelquefois la folie : son administration ne doit absolument être livrée qu'aux praticiens prudens et aux pharmaciens instruits.

Opopanax.

L'opopanax est un suc gommo-résineux qui découle naturellement, et par incision, du *pastinaca opopanax* de Linnæus (1), plante que

(1) *Pastinaca foliis decompositis pinnatis.* Linnæi species plantarum pentendria digynia, pag. 262.

l'on trouve dans l'Arabie, dans la Macédoine, dans la Sicile, dans l'Italie, et dans quelques contrées méridionales de la France; il est d'une couleur jaunâtre, d'une odeur pénétrante et fétide, d'une saveur âcre : on nous l'apporte en pains roussâtres, parsemés de larmes d'un blanc sale. Il est, ainsi que le sont toutes les gommes résines, soluble en partie dans l'alkool et en partie dans l'eau : on l'emploie intérieurement comme apéritif, dans la jaunisse et dans les maladies hystériques; appliqué à l'extérieur, il est résolutif, balsamique : on le fait entrer dans plusieurs préparations emplastiques, pour augmenter leur propriété fondante et discussive.

Oranger.

L'oranger, *citrus aurantium* de Linnæus (1), est un des arbres les plus agréables pour la beauté et la suavité de l'odeur de ses fleurs, pour la beauté de ses fruits et pour l'intéressant tableau qu'il présente en même temps de feuilles qui sont du plus beau vert, de boutons, de fleurs épanouies et de fruits. Cet arbre, qui paraît naturalisé dans nos départemens méridionaux, s'élève à la hauteur de quatre mètres environ; son tronc est droit, recouvert d'une écorce

(1) *Citrus petiolis alatis.* Linnæi species plantarum polyadelphia icosandria, pag. 782.

brune, ridée; celle des jeunes branches est verdâtre; ses feuilles sont alternes, simples, luisantes, épaisses, d'un beau vert, ovales, lancéolées, disposées sur un pétiole, dont les bords sont garnis de folioles qui le font paraître ailé; les fleurs sont blanches, composées de cinq pétales oblongs, ouverts; le calice est petit, à cinq découpures; elles ont environ vingt étamines; les filets sont cylindracés, réunis à leur base en plusieurs faisceaux; le stigmate est globuleux; le fruit est une baie de forme à peu près sphérique, recouverte de deux écorces, dont l'extérieure est très-mince, verte avant sa maturité, jaunâtre, parsemée d'un grand nombre de vésicules, qui renferment beaucoup d'huile volatile; l'intérieure est charnue, coriacée, épaisse de trois, quatre, et quelquefois cinq centimètres, divisée par des cloisons membraneuses et très-minces, en neuf ou dix et quelquefois douze loges remplies d'une pulpe vésiculaire, d'un suc acide et agréable, et renfermant chacune une ou deux semences ovales, plates, cartilagineuses.

Les feuilles d'oranger sont employées comme amères, cordiales, toniques; les fleurs sont employées dans les affections spasmodiques, dans les maladies hystériques; elles sont vermifuges; elles raniment les forces vitales : les fruits ou les oranges sont employés à faire une espèce de limonade qui est rafraichissante, anti-bilieuse, anti-putride; elles ont une saveur fort agréable,

et sont pour nos tables un dessert délicieux. Comme les fleurs ne peuvent se conserver long-temps, et qu'elles perdent la plus grande partie de leur odeur agréable et de leurs propriétés médicinales par la dessication, nous les employons en pharmacie à faire de l'eau distillée (Voyez *Eau distillée de fleurs d'oranges.*); c'est-à-dire, nous fixons dans l'eau, par une opération que nous nommons distillation (*Voyez ce mot*), leur principe aromatique, dans lequel résident toutes les propriétés de ces fleurs.

Orcanette.

L'orcanette, *anchusa tinctoria* de Linnæus (1), est une espèce de buglosse qui croît dans les départemens méridionaux de la république; sa racine est longue, ligneuse, recouverte d'une écorce rougeâtre; ses tiges s'élèvent à la hauteur de deux ou trois décimètres; elles sont simples, couchées; les feuilles sont alternes, simples, velues; les inférieures sont obtuses au sommet, et très-étroites à leur base; les supérieures sont pointues, sessiles; les fleurs sont de couleur bleue, disposées aux extrémités des tiges en épis; le calice est à cinq divisions inégales; la corolle

(1) *Anchusa tomentosa, foliis lanceolatis obtusis, staminibus corolla brevioribus.* Linnæi species plantarum editio 2.a pentendria monogynia, pag. 192.

est infundibuliforme, à cinq lobes; l'orifice est fermé par cinq écailles saillantes; le stigmate est échancré; les étamines sont plus courtes que le tube de la corolle; le fruit consiste en quatre semences ovales, dures, creusées à leur base, pointues, disposées dans le calice.

La racine d'orcanette est légèrement astringente; mais son usage le plus général est de donner une belle couleur rouge, principalement aux matières graisseuses ou oléagineuses.

Orge.

L'orge, *hordeum vulgare* de Linnæus (1), est une plante qui appartient à l'utile et précieuse famille des graminées; quoique d'un usage moins grand que le froment, il ne laisse pas d'être une des semences les plus précieuses et une de celles qui concourent le plus à nos jouissances. Son utilité reconnue par tous les peuples, l'est principalement par ceux du Nord, qui, outre la nourriture qu'ils en retirent, leur est encore nécessaire pour préparer une boisson salutaire que nous nommons bière (*Voyez ce mot*), et qui remplace chez eux le vin dont ils sont privés par l'obstacle que la froide température de leur atmosphère apporte à la culture de la vigne.

(1) *Hordeum flosculis omnibus hermaphroditis aristatis; ordinibus duobus erectioribus.* Linnæi species plantarum triandria digynia, pag. 84.

La farine de l'orge fait un pain à peu près semblable à celui du froment, mais un peu moins blanc, moins nourrissant, quoique plus lourd, d'une digestion moins facile, et d'une saveur moins agréable.

L'orge est celle des semences des graminées qui contient une plus grande quantité de principe sucré, et dans lequel le développement de ce principe s'opère avec plus de facilité par la fermentation; c'est pourquoi il est généralement préféré dans la préparation de la bière.

La racine de l'orge est cylindrique, menue, fibreuse; sa tige s'élève à la hauteur de neuf à douze décimètres; elle est lisse, articulée, creuse, excepté aux articulations, où elle se remplit et prend de la solidité; les nœuds donnent naissance aux feuilles, qui sont alternes, simples, longues et aiguës, embrassant la tige par leurs bases, et se renversant en arrière par la partie supérieure; la surface de ces feuilles est marquée de nervures fines, longitudinales; les fleurs forment un épi serré qui termine les tiges; elles ont deux ou trois glumes bivalves, une seule fleur munie d'un calice semblable à la glume, composée de deux folioles, dont l'intérieure est terminée par une longue arète; les étamines sont au nombre de trois; les anthères sont oblongues; le fruit est une semence oblongue, sillonnée du côté de son point d'attache sur l'épi, aiguë à ses deux extrémités, enveloppée pour la plupart du

temps par une espèce de capsule qui recouvrait la fleur dans sa jeunesse, et qui a acquis de la consistance par la maturité.

Origan.

L'origan, *origanum vulgare* de Linnæus (1), est une plante qui croît à la hauteur de six ou sept décimètres; sa racine est ligneuse, rameuse, menue; les tiges sont carrées, dures, rougeâtres, velues; les feuilles sont pétiolées, opposées deux à deux, simples, ovales, un peu velues, et blanchâtres en dessous; les fleurs sont disposées en épis, dont les bractées sont aiguës; le calice est d'une seule pièce, à cinq dents, et quelquefois bilabié; la corolle est monopétale, à deux lèvres, dont la supérieure est droite, échancrée; l'inférieure est divisée en trois parties, presque égales; quatre étamines didynames beaucoup plus longues que celles de la corolle.

Les sommités fleuries de l'origan sont employées comme apéritives, emménagogues, cordiales, incisives; leur odeur est aromatique et agréable; leur saveur est âcre et amère; leur couleur est d'un rouge violet.

---

(1) *Origanum spicis subrotundis paniculatis conglomeratis, bracteis calyce longioribus ovatis.* Linn. spec. plant. didynamia gymnospermia, pag. 590.

Orpin.

L'orpin, *sedum telephium* de Linnæus (1), vulgairement connu sous le nom de joubarbe des vignes, est une plante qui s'élève à la hauteur de quatre ou cinq décimètres; sa racine est tuberculeuse, blanche, charnue; sa tige paraît presque aussitôt que les feuilles, ce qui la distingue des joubarbes; elle est droite, tendre, cylindrique; ses feuilles sont éparses sur la tige, ou opposées, alternes, épaisses et charnues; les fleurs sont disposées en corymbe terminal; le calice est d'une seule pièce, à cinq divisions; la corolle a cinq pétales, autant d'étamines que de pétales, et souvent le double, insérées sur la corolle; les anthères arrondies, cinq ovaires réunis à leur base intérieure, autant de capsules uniloculaires, renfermant plusieurs petites semences.

Les feuilles de l'orpin sont quelquefois employées comme vulnéraires, légèrement astringentes.

Ortie blanche.

L'ortie blanche, *lamium album* de Linnæus (2),

(1) *Sedum foliis planiusculis serratis, corymbo folioso, caule erecto.* Linnæi species plantarum, decandria pentagynia, pag. 430.

(2) *Lamium foliis cordatis acuminatis serratis petiolatis.* Linn. spec. plant. didynamia gymnospermia, pag. 579.

est une plante herbacée qui croît dans les lieux incultes, sur le bord des fossés, dans les haies; sa racine est fibreuse, rameuse; ses tiges s'élèvent à la hauteur de trois ou quatre décimètres; elles sont quadrangulaires, velues, noueuses, fistuleuses; les feuilles sont alternes, simples, cordiformes, pétiolées; les fleurs sont disposées en grappes; le calice des fleurs mâles est monophylle, à quatre découpures; quatre étamines sont insérées à sa base; les anthères sont droites, biloculaires; le calice des fleurs femelles est bivalve; l'ovaire est simple, le style nul; le fruit consiste en une semence renfermée dans une arille recouverte par le calice.

Les fleurs de l'ortie blanche sont quelquefois employées comme astringentes, contre les fleurs blanches : on les recommande aussi dans les maladies du poumon; mais l'observation n'a pas confirmé cette propriété.

Orviétan.

Quoique cet électuaire ne soit presque plus en usage aujourd'hui que dans l'art vétérinaire, j'aurais craint de m'attirer des reproches si je me fusse abstenu de donner la formule qu'on a suivie jusqu'à ce jour dans sa préparation. Je n'ai pas non plus osé me permettre d'y faire aucune suppression, quoique j'aie souvent eu l'occasion d'observer que plusieurs des propriétés des substances qui entrent dans sa composition

sont contradictoires les unes avec les autres. Nous attendrons patiemment de la réunion des lumières de l'illustre société de médecine, de chirurgie et de pharmacie de Paris, un nouveau formulaire, et continuerons ces anciennes préparations dans le même ordre que nous avons suivi jusqu'à présent.

Racines de calamus aromaticus, angélique, aristoloche ronde, cabaret, bistorte,	de chaque, 32 gram.
carline,	16 gram.
d'énula campana, valériane majeure,	de chaque, 64 gram.
gentiane, impératoire, iris de Florence, patience, gingembre, méum,	de chaque, 32 gram.
Feuilles de grande absynthe,	48 gram.
chardon bénit, germandrée, dictame de Crête, rue, scordium, laurier,	de chaque, 16 gram.

Feuilles de menthe de jardin, origan, marrube blanc	de chaque, 16 gram.
romarin, sauge, thym, Fleurs de lavande, roses rouges, Sommités fleuries de tanaisie	de chaque, 64 gram.
Nard celtique	4 gram.
Baies de laurier ou de genièvre	32 gram.
Poivre de la Jamaïque	64 gram.
Semences d'anis, céleri, cumin, daucus, moutarde	de chaque, 32 gram.
Girofles, Muscades, Cannelle blanche, fine	de chaque, 16 gram.
Bol d'Arménie préparé	32 gram.
Gomme arabique	64 gram.
Myrrhe	32 gram.
Suc de réglisse	2 hect.
Opium	64 gram.
Vipères	128 gram.
Sulfate de fer calciné au blanc	32 gram.

Térébenthine, ... 64 gram.
Extrait de genièvre, } de chaque, . 128 gram.
Baume noir du Pérou, ... }
Assa fœtida, ... 16 gram.
Miel blanc, ... q. s.

Pulvérisez séparément tout ce qui doit l'être; mêlez ensuite exactement, pour former une poudre composée; d'une autre part, écumez votre miel; faites alors liquéfier au bain-marie l'assa fœtida, le baume du Pérou, l'extrait de genièvre et la térébenthine; ajoutez une petite quantité de miel; incorporez ensuite la poudre composée; agitez fortement et long-temps, afin que le mélange soit parfaitement exact; donnez-lui la consistance des électuaires, à l'aide du miel que vous ajouterez en quantité suffisante; disposez alors pour l'usage.

L'orviétan est stomachique, cordial, anti-vermineux, calmant, légèrement sudorifique et astringent : on l'emploie à la dose de deux grammes jusqu'à huit.

Oseille.

L'oseille, *rumex acetosa* de Linnæus (1), est une plante potagère herbacée que l'on cultive

(1) *Rumex floribus dioicis, foliis oblongis sagittatis.* Linn. spec. plant. hexandria trigynia, pag. 337.

dans nos jardins ; sa racine est longue, jaunâtre, très-fibreuse, d'une saveur acerbe et amère; sa tige s'élève à la hauteur de trois ou quatre décimètres; elle est cannelée, branchue; ses feuilles sont oblongues, pointues, en fer de flèche; leur saveur est très-acide; les radicales sont pétiolées, les caulinaires sont sessiles; les fleurs naissent en épis aux sommets ou aux aisselles des rameaux; elles sont apétales; le calice est monophylle, à six divisions, dont trois sont intérieures et trois extérieures; six étamines sont insérées à la base du calice; les fleurs mâles et les fleurs femelles sont séparées sur des pieds différens; le fruit est une semence triangulaire, à trois faces planes, recouverte par le calice.

Les racines d'oseille sont employées comme rafraichissantes; on assure qu'elles sont apéritives; cependant leur saveur acerbe et l'observation ne confirment pas cette propriété, et les feraient plutôt ranger dans la classe des astringens. Les feuilles d'oseille sont nourrissantes, rafraîchissantes, tempérantes, dépuratives; on les emploie avec succès dans les fièvres putrides, dans les affections scorbutiques, et dans quelques autres maladies cutanées.

Oxalates.

Les oxalates sont les combinaisons saturées de l'acide oxalique par les bases salifiables. L'union chimique de cet acide avec la potasse,

ou l'oxalate de potasse, est le seul de ces sels que l'on emploie en pharmacie. Comme dans cette combinaison la potasse y est avec excès d'acide, elle prend le nom d'oxalate acidule de potasse, ou celui d'acidule oxalique : dans le commerce, elle porte le nom de sel d'oseille.

Oxalate acidule de potasse.

Prenez une quantité, à volonté, de feuilles d'oseille; pilez-les dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois; exprimez fortement; remettez le marc dans le mortier; pilez-le de nouveau; ajoutez-y une petite quantité d'eau; exprimez pour la seconde fois; mêlez les deux liqueurs; filtrez-les à travers le papier gris, et faites-les évaporer à une douce chaleur, jusqu'en consistance de sirop; recouvrez la liqueur d'huile, pour la priver du contact de l'air, et pour empêcher la fermentation; exposez-la à la cave, dans une terrine de grès, pendant six mois, ou jusqu'à ce qu'elle ait déposé ses cristaux; tirez alors par inclination la liqueur qui surnage les cristaux; dissolvez-les dans une suffisante quantité d'eau bouillante; filtrez la dissolution, et faites évaporer à une douce chaleur, jusqu'au point de cristallisation.

Ce procédé nous a été donné par le cit. Bouillon Lagrange, dans son excellent manuel d'un cours de chimie.

L'acidule oxalique est quelquefois employé en

pharmacie pour préparer des limonades sèches; il est très-rafraichissant ; il apaise la soif; mais depuis qu'on est parvenu à obtenir l'acide citrique cristallisé, on le lui substitue dans la préparation de ces limonades.

Oxidation.

On entend par oxidation l'union chimique de l'oxigène, base indécomposée de l'air vital avec les corps oxidables, de quelque nature qu'ils soient, et de quelque manière que se fasse cette union.

Cette opération, soit qu'elle soit naturelle, soit qu'elle soit aidée des moyens de l'art, donne toujours pour premier résultat, ce que nous nommons des oxides, qui, dans le langage chimique, joignent à cette dénomination celle de la base avec laquelle l'oxigène a formé union. C'est d'après ces principes que nous nommons oxide d'hydrogène le résultat de l'union chimique de l'oxigène avec l'hydrogène, oxide de fer le résultat de l'union chimique de l'oxigène avec le fer, etc. etc.

Les matières oxidables, dans leur union avec ce principe, augmentent d'autant plus de poids et de volume, qu'elles en retiennent une plus grande quantité : c'est encore ainsi qu'un kilogramme de fer (*par exemple*) auquel on combine autant d'oxigène qu'il lui est possible d'en retenir, pèsera après cette opération, dix-sept hectogrammes.

hectogrammes. Il aura donc augmenté en poids des sept dixièmes; conséquemment il retient sept hectogrammes d'oxigène combiné.

Mais tous les corps ne sont pas oxidables au même point; c'est-à-dire, tous ne sont pas susceptibles de retenir une aussi grande quantité d'oxigène les uns que les autres: en général, chaque corps a un terme d'oxidation qui lui est propre, et que nous nommons saturation propre à l'oxidation, au-delà duquel il ne passe qu'aux dépens de ses propriétés d'oxide. Si donc un corps se charge d'une quantité d'oxigène excédente celle nécessaire pour devenir oxide, il devient un oxide sur-oxigéné; et s'il est de nature acidifiable, il acquiert les caractères généraux des acides, et dès-lors il en prend la dénomination. Ce second terme d'oxidation prend alors le nom d'oxigénation.

Les propriétés des oxides, comme celles des acides, sont toujours en raison de la quantité d'oxigène retenu, et chaque degré d'oxidation et d'acidification présente des caractères particuliers qui lui sont naturels.

L'oxidation ou l'oxigénation d'un corps ne peut s'opérer que d'une seule manière; c'est toujours aux dépens de celui avec lequel il se trouve en contact. Cette proposition est susceptible de quelques modifications que nous ferons connaître après les exemples suivans.

Si l'on met en contact un corps oxidable, un

métal, par exemple, avec un acide, ce métal, s'il a plus d'affinité pour l'oxigène, que ce dernier en a pour la base acidifiable à laquelle il se trouve uni, décomposera l'acide, s'emparera de la quantité d'oxigène qui lui est nécessaire, pour devenir oxide, et s'oxidera. Si au contraire le radical de l'acide a plus d'affinité pour l'oxigène qu'en a le métal, il n'y aura ni décomposition de l'acide ni oxidation du métal.

Si, par second exemple, l'on expose ce même métal à l'air libre, ou dans l'atmosphère de gaz oxigène, et qu'il ait plus d'affinité pour l'oxigène que ce dernier en a pour le calorique, le gaz oxigène est décomposé, et le métal s'oxide.

Il en est de même de l'exposition de ce métal à l'action de l'eau : s'il a plus d'affinité pour l'oxigène que ce dernier en a pour l'hydrogène, cette eau sera décomposée, son oxigène s'unira au métal, et l'oxidera, et l'hydrogène demeuré libre s'unira avec le calorique, et se dissipera sous la forme de gaz.

Il résulte donc de ces trois propositions, que l'oxidation n'est qu'une, de quelque manière qu'elle s'opère, sauf les modifications suivantes.

Les modifications de l'oxidation, sont la rapidité ou la lenteur avec laquelle elle s'opère, et la manière dont l'oxigène abandonne la base avec laquelle il était combiné, pour s'unir avec le corps oxidable. Dans chaque oxidation, il y a formation ou perte de calorique, et les propriétés

physiques, les propriétés chimiques, et les propriétés médicinales de l'oxide, sont toujours en raison de sa nature, de celle du corps désoxidé, de la quantité de l'oxigène retenu, et de la manière dont l'oxigène a été fourni à ce corps oxidé.

Il en est à peu près de même de l'oxigénation; elle dérive toujours des mêmes principes, c'est-à-dire, de la décomposition de quelque corps, soit un acide, soit le gaz oxigène, soit celui de l'air atmosphérique, ou de toute autre matière; mais cette dernière a lieu de deux manières différentes; la première, que l'on nomme l'oxigénation rapide, est celle qui est produite par l'union d'une grande quantité d'oxigène qui abandonne le calorique, et qui produit une chaleur plus ou moins grande, avec dégagement de lumière et de vapeurs de natures différentes. Cette espèce d'oxigénation porte ordinairement le nom de combustion. (*Voyez la note* (1) *de la page* 116.)

La seconde espèce d'oxigénation, que l'on nomme oxigénation lente, est la même que l'oxidation dont nous avons parlé dans la page ci-contre.

Oxide d'antimoine blanc par le nitrate de potasse.

Antimoine natif, ... 1 kilogr.
Nitrate de potasse, ... 2 kilogr.

Pulvérisez séparément ces deux substances;

mêlez-les ensuite très-exactement, et projetez ce mélange par cuillerées, dans un creuset placé entre des charbons ardens; attendez, pour en remettre une seconde cuillerée, que la détonnation ait cessé; projetez ainsi peu à peu tout votre mélange dans le creuset; augmentez alors le feu pendant huit ou dix minutes: lorsque la matière entrera en demi-fusion, retirez le creuset de dessus le feu; laissez refroidir; détachez cette matière, vous aurez l'antimoine à l'état d'oxide blanc; c'est ce que l'on nommait anciennement fondant de rotrou, ou antimoine diaphorétique non lavé. Si vous voulez le conserver dans cet état, il faut le pulvériser et l'enfermer promptement dans un bocal qui puisse boucher hermétiquement, parce qu'il attire puissamment l'humidité de l'air.

Si vous voulez au contraire obtenir l'oxide d'antimoine blanc par le nitrate de potasse lavé, projetez le produit de l'opération dans l'eau bouillante; délayez-le dans cette eau; la partie saline s'y dissoudra; laissez déposer l'oxide; tirez alors par inclination; rejetez l'eau qui surnage comme inutile; faites ensuite sécher votre précipité, ou, lorsqu'il commencera à acquérir la forme d'une pâte demi-solide, formez-en des trochisques, et achevez de le faire sécher.

Cette préparation est employée comme diaphorétique, fondante, incisive, dépurative: la dose est depuis cinq décigrammes jusqu'à deux grammes.

Oxide d'antimoine gris.

Prenez une quantité, à volonté, de sulfure d'antimoine ; pulvérisez-le ; disposez-le ensuite dans une capsule de fer, que vous placerez sur un feu très-doux, incapable de le fondre ; la combustion du soufre uni à l'antimoine s'opérera lentement, le métal s'unira à l'oxigène, et formera l'oxide gris d'antimoine. Aussitôt que vous vous apercevrez que la combustion du soufre est entièrement opérée, retirez la capsule de dessus le feu ; laissez refroidir, et disposez pour l'usage.

Il faut, dans cette opération, avoir grand soin de ménager le feu, parce que, pour peu qu'il fût ardent, le métal entrerait en fusion.

Oxide d'antimoine hydrogeno-sulfuré rouge.

Presque tous les pharmaciens-chimistes se sont occupés de la recherche du moyen de pratique le plus avantageux pour préparer l'oxide d'antimoine hydrogeno-sulfuré rouge ; mais de tous les procédés qui ont été publiés jusqu'à ce jour, celui de M. *Deyeux* est le plus généralement adopté ; il est en effet celui qui offre le plus de satisfaction et de sureté, et il mérite la préférence à tous égards. Nous allons donner son procédé, tel qu'il l'a transmis à M. *Bouillon-Lagrange*, et tel que ce célèbre chimiste nous le transmet dans son manuel d'un cours de chimie.

Je l'ai préparé plusieurs fois par ce procédé, et je dois à la vérité de dire que j'ai été pleinement satisfait du résultat de mes opérations.

Oxide d'antimoine hydrogeno-sulfuré rouge, par le procédé du cit. Deyeux.

Carbonate de potasse, ... 1 kilogr.
Sulfure d'antimoine cassé en petits morceaux, ... 4 kilogr.
Eau de rivière filtrée, ... 8 kilogr.

On fait bouillir le tout dans une bassine de fer bien propre, pendant un bon quart-d'heure; on retire ensuite, avec une cuiller de fer, une petite quantité de la liqueur; et si à mesure qu'elle se refroidit, on la voit se troubler, et former un dépôt briqueté, on peut être assuré qu'elle tient du kermès en dissolution. Dans le cas contraire, on continue l'ébullition plus long-temps, et jusqu'à ce que le fait annoncé se manifeste: on verse alors la liqueur toute bouillante sur un filtre de papier, posé sur une toile médiocrement serrée; la liqueur passe très-claire; mais à mesure qu'elle gagne le fond de la terrine, elle se trouble, et laisse déposer un précipité assez abondant.

Quelques personnes recommandent de mettre de l'eau froide dans la terrine, afin de hâter la séparation du précipité; mais indépendamment que cette précaution est inutile pour produire

l'effet dont il s'agit, elle a l'inconvénient d'affaiblir la couleur du kermès.

Pendant que la filtration de la liqueur se fait, on met sur le sulfure d'antimoine resté dans la bassine, du nitre fixé, ou de la potasse et de l'eau, une quantité de chacun égale à celle employée d'abord; on procède ensuite comme la première fois: on répète jusqu'à quatre fois cette opération. Il faut avoir soin de verser chaque liqueur sur un filtre particulier.

Pendant cette quatrième opération, les liqueurs filtrées des deux premières ont le temps de déposer le kermès qu'elles contenaient.

On les décante avec précaution; on les fait bouillir de nouveau avec le sulfure d'antimoine resté dans la bassine.

On suit la même marche avec les liqueurs de la troisième et quatrième opération, et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on ait toutes les quantités de kermès qu'on voulait obtenir; mais comme à mesure qu'on multiplie ces opérations, l'eau et l'alkali diminuent, on a soin de verser de temps en temps dans la bassine une solution de potasse dans l'eau, en observant seulement que la potasse ne soit pas en trop grande quantité, car alors le kermès resterait en dissolution dans la liqueur, et ne se précipiterait pas par le refroidissement.

Il faut aussi avoir grand soin de renouveler fréquemment les filtres de papier, car ils s'obstruent

assez promptement : chaque fois qu'on les change, on jette dans la bassine le dépôt dont ils sont recouverts.

Le kermès qui se dépose au fond des terrines à chaque opération, doit être mis à part dans un vaisseau, et l'y laisser jusqu'à ce qu'on se soit procuré la quantité dont on a besoin. Il ne s'agit plus après cela que de le débarrasser de l'alkali qui l'humecte encore, et de procéder ensuite à son entière dessication.

A cet effet, après avoir décanté avec le plus de soin possible le peu de fluide qui surnage, on délaye le précipité dans une grande quantité d'eau de rivière bien claire, et sur-tout froide; on laisse déposer la liqueur; on la décante, et l'on verse sur le dépôt une nouvelle quantité d'eau semblable à la précédente : on répète de même les lotions, jusqu'à ce qu'on s'aperçoive que le fluide décanté n'ait plus de saveur alkaline; enfin, on achève les lotions avec de l'eau chaude.

Le précipité qui se rassemble au fond de ce dernier fluide, doit être jeté sur plusieurs filtres de papier placé, soit dans des entonnoirs, soit sur des toiles, de manière que sur chaque filtre il y en ait au moins l'épaisseur de deux doigts : peu à peu il s'égoutte, il prend de la retraite, se gerce, et acquiert une sorte de consistance. On en enlève de temps en temps une petite quantité, pour juger de son état; et lorsqu'en

le rapprochant avec une spatule, on aperçoit qu'il commence à se diviser sans former de bouillie, on se hâte de le mettre entre deux feuilles de papier gris, et de le porter sous une presse, après toutefois l'avoir renfermé dans un linge.

Il convient de presser d'abord très-doucement, et à distances éloignées d'un quart-d'heure, et même de demi-heure; par ce moyen on évite de crever le filtre et sa toile.

On juge que la pression est arrivée à son dernier terme, lorsqu'en comprimant fortement avec les doigts sur les bords de la matière exprimée, on aperçoit qu'elle oppose la résistance d'un corps solide; alors on desserre la presse, et on enlève la toile et le papier, qui ordinairement se séparent aisément; on divise, le plus qu'on peut, le kermès avec une spatule de bois, et on le met sur des tamis de crin, garnis de feuilles de papier gris. Ces tamis doivent ensuite être exposés au soleil ou dans une étuve légèrement chaude. Le kermès se dessèche par ce moyen très-complètement, sur-tout si l'on a soin de temps en temps de diviser avec un pilon de verre ou une spatule de bois, les grumeaux les plus gros.

Une fois desséché, on achève de le diviser à l'aide du porphyre, et enfin on le renferme dans un flacon de verre bien bouché. On doit avoir attention

de ne pas mettre ce flacon dans un endroit trop exposé à la lumière, sans quoi l'on verrait la couleur du kermès s'affaiblir peu à peu.

Ce procédé, dit le citoyen Deyeux, est à la vérité plus long et plus dispendieux que ceux que l'on fait ordinairement; mais il donne toujours un bon kermès, sur l'effet duquel on peut compter, sur-tout si les matières premières dont on s'est servi pour le préparer, sont de bonne qualité.

L'oxide d'antimoine hydrogeno-sulfuré rouge ou le kermès minéral, est employé avec succès comme fondant, incisif; il facilite l'expectoration : la dose est depuis un centigramme jusqu'à deux décigrammes.

Oxide d'antimoine hydrogeno-sulfuré orangé.

Prenez la liqueur qui surnage le kermès après la première ébullition; filtrez-la; versez-y quelques grammes d'acide sulfurique ou d'acide acéteux distillé; agitez la liqueur, et laissez-la reposer : vous obtiendrez, par le repos, l'hydrogeno-sulfure d'antimoine oxidé orangé, connu dans l'ancienne nomenclature chimique sous le nom de soufre doré d'antimoine.

Cette préparation ne differe de la précédente que par les proportions de ses parties constituantes, d'après la belle analyse faite par le

citoyen Thénard : cent parties d'hydrogeno-sulfure d'antimoine oxidé rouge, contiennent

Hydrogène sulfuré,	20 part.	298 millièmes.
Soufre, ...	4	156
Oxide d'antimoine maron, ...	72	760
Eau et perte, ..	2	786
TOTAL, ...	100	0

Dans l'analyse de l'hydrogeno-sulfure d'antimoine oxidé orangé, le même chimiste a trouvé

Hydrogène sulfuré,	17 part.	877 millièmes.
Soufre, ...	11	730
Oxide d'antimoine orangé, ...	68	300
Perte, ...	2	93
TOTAL, ...	100	0

L'oxide d'antimoine hydrogeno-sulfuré orangé est employé dans les maladies cutanées, dans les toux invétérées, dans les catarrhes, et dans quelques fièvres intermittentes : la dose est depuis cinq centigrammes jusqu'à six décigrammes.

Oxide d'antimoine sulfuré demi-vitreux.

Prenez une quantité, à volonté, d'oxide gris d'antimoine; disposez-le dans un creuset, que vous placerez sur un feu capable de le faire entrer en fusion : lorsque cette condition sera

parfaitement remplie, retirez le creuset de dessus le feu ; laissez refroidir la matière ; séparez les scories qui occupent la partie supérieure, d'avec l'oxide demi-vitreux, qui deviendra opaque par l'abandon du calorique à l'aide duquel on a opéré la fusion.

Cette préparation portait, dans l'ancienne nomenclature chimique, le nom de foie d'antimoine : on l'emploie rarement en médecine, et presque plus en pharmacie.

Oxide d'antimoine sulfuré demi-vitreux lavé.

Prenez une quantité, à volonté, d'oxide d'antimoine sulfuré demi-vitreux ; pulvérisez-le ; lavez-le ensuite à plusieurs reprises dans de l'eau ; laissez reposer la matière ; décantez l'eau qui surnage, que vous rejeterez comme inutile ; faites alors sécher l'oxide, et disposez-le pour l'usage.

Le produit de cette simple opération donne pour résultat le safran des métaux, qui fait la base du vin d'antimoine composé.

Oxide d'antimoine sulfuré vitreux.

Prenez une quantité, à volonté, d'oxide d'antimoine gris ; disposez votre appareil comme dans la préparation de l'oxide demi-vitreux ; agitez continuellement la matière avec une longue spatule de fer ; au lieu de retirer le creuset aussitôt qu'elle entrera en fusion, prolongez son

séjour sur le feu, afin de diminuer la quantité du soufre qui est partie constituante de l'oxide demi-vitreux; retirez de temps en temps la spatule hors du creuset, afin de voir lorsque la couleur de l'oxide sera très-transparente et d'une belle couleur d'hyacinthe; retirez alors le creuset de dessus le feu, et coulez la matière sur une plaque de fer, que vous aurez chauffée convenablement, afin qu'elle puisse s'étendre en une couche mince, de l'épaisseur de trois ou quatre millimètres.

L'oxide d'antimoine sulfuré vitreux, connu dans l'ancienne nomenclature chimique sous le nom de verre d'antimoine, n'est d'aucun usage en médecine : on l'emploie en pharmacie pour préparer le tartrite de potasse antimonié.

Oxide de cuivre vert par l'acide acéteux.

On prépare l'oxide de cuivre vert dans les lieux où l'on récolte de grandes quantités de vin. Pour l'obtenir, on réduit du cuivre en lames très-minces, on les stratifie ensuite avec des grappes de raisins exprimées ; on arrose le tout avec du mauvais vin; il s'excite une fermentation spiritueuse qui passe bientôt à la fermentation acide, et ces lames de cuivre se combinent avec l'oxigène de l'acide acéteux qu'elles décomposent, et se convertissent en une rouille verte qui est connue dans le commerce sous le nom de vert de gris.

Cet oxide est quelquefois employé en chirurgie pour déterger les ulcères dont les chairs sont molles; il entre dans la composition de quelques médicamens externes.

Oxide jaune de fer. (Voyez *Carbonate de fer.*)

Oxide rouge de fer, procédé du codex.

Prenez une quantité, à volonté, de limaille de fer; disposez-la dans un creuset que vous placerez dans un fourneau de réverbère; donnez un feu très-grand jusqu'à ce que le fer soit converti en un oxide de couleur rouge; retirez alors le creuset de dessus le feu, lavez la matière à plusieurs reprises dans de l'eau; disposez ensuite pour l'usage.

L'oxide rouge de fer, anciennement connu sous la dénomination de safran de mars astringent, est employé comme tonique dans les suppressions des menstrues; mais, dans ce dernier cas, on emploie plus ordinairement le carbonate de fer. On assure que cet oxide jouit de deux propriétés entièrement opposées, l'une est celle de provoquer les mois aux femmes, et l'autre de modérer ces évacuations lorsqu'elles sont trop abondantes.

Oxide noir de fer.

Un très-grand nombre de pharmaciens-chimistes se sont occupés de la recherche d'un moyen

de pratique pour obtenir promptement et à peu de frais l'oxide noir de fer. M'étant occupé de la même recherche, et ayant éprouvé tous les procédés décrits jusqu'à ce jour, voici le moyen qui m'a le mieux réussi.

Limaille de fer, ... 1 kilogr.
Sciures de bois de chêne vert, . . 2 hectogr.
Huile d'olives, ... q. s.

Formez du tout une pâte que vous mettrez dans un creuset; recouvrez-le de son couvercle; lutez, et placez le creuset entre des charbons ardens; laissez-le pendant un quart-d'heure ou jusqu'à ce que vous vous aperceviez qu'il ne sort plus de vapeurs par les gerçures du lut; retirez alors le creuset de dessus le feu; laissez refroidir; délutez alors, et porphyrisez l'oxide qui sera d'un beau noir.

Cet oxide portait anciennement le nom d'éthiops martial. J'ai remarqué qu'il est toujours mêlé d'un peu de carbonate de fer.

On l'emploie en médecine comme tonique, et pour accroître les forces vitales et musculaires.

Oxide de manganèse.

Le manganèse se rencontre très-rarement à l'état natif; il est presque toujours dans l'état de combinaison avec l'oxigène, et sous la forme d'un oxide noir. Cet oxide est une des substances métalliques qui sont de la plus grande utilité en chimie et dans les arts. En chimie, l'oxide de

manganèse sert à fournir le gaz oxigène si nécessaire pour un grand nombre d'expériences, et pour opérer divers composés. Dans les arts, l'oxide de manganèse est employé pour aider le blanchîment de beaucoup de substances; il est d'un grand usage dans les verreries: on l'y nomme le savon des verriers. Il est également d'un usage général dans les ateliers dans lesquels on s'occupe du blanchîment des toiles. On lui enlève son oxigène, que l'on combine avec l'acide muriatique simple pour faire l'acide muriatique sur-oxigéné. Nous savons tous que l'air est le principe décolorant de tous les corps, et qu'il serait privé de cette propriété s'il ne contenait pas d'oxigène.

Oxide de mercure rouge par l'acide nitrique.

Mercure purifié, ... 1 kilogr.
Acide nitrique, ... 12 hectogr.

Mettez le mercure dans un matras; versez-y pardessus l'acide nitrique; disposez le matras sur un bain de sable légèrement chauffé; le mercure décomposera une partie de l'acide nitrique, s'unira à l'oxigène de ce dernier et s'oxidera. Cet oxide sera dissous par l'acide qui n'a point été décomposé, il résulte donc de cette première opération du nitrate de mercure : distribuez ce nitrate liquide dans des fioles à médecine; placez-les dans le bain de sable, de manière à ce qu'elles en soient recouvertes jusqu'au col ; évaporez jusqu'à siccité; augmentez alors le feu jusqu'à faire

faire rougir obscurément le fond des matras, et jusqu'à ce que le nitrate de mercure ait passé de la couleur blanche à une couleur jaune, ensuite à une belle couleur orangée, et enfin au rouge brillant. Sortez alors le bain de sable de dessus le fourneau ; laissez refroidir le tout ; retirez les fioles de dedans le sable ; essuyez-les, et cassez-les pour en retirer l'oxide rouge de mercure que vous conserverez dans un bocal en verre parfaitement bouché.

Cette préparation portait, dans l'ancienne nomenclature chimique, le nom de précipité rouge; elle n'est jamais employée intérieurement. On s'en sert en chirurgie comme escarotique, pour ronger les chairs baveuses des ulcères malins, et les chancres vénériens.

Oxide de plomb blanc par l'acide acéteux.

Prenez des lames de plomb très-minces, placez-les dans une cucurbite de grès, sur une grille élevée de douze ou quinze centimètres au-dessus du fond du vaisseau; remplissez-la d'acide acéteux jusqu'à la hauteur de trois centimètres au-dessous de la grille ; bouchez très-hermétiquement, et placez la cucurbite sur un bain de sable chaud; laissez ainsi jusqu'à ce que la surface des lames soit convertie en oxide blanc ; retirez alors la cucurbite hors du bain de sable ; découvrez-la, sortez-en les lames de plomb oxidées; ratissez-les pour séparer l'oxide d'avec ce qui n'a pas été

oxidé ; remettez-les sur la grille ; placez de nouveau la cucurbite sur le bain de sable, et continuez ainsi jusqu'à ce que vous ayez obtenu toute la quantité d'oxide de plomb dont vous avez besoin, ayant soin d'ajouter de nouvelles lames lorsque les premières seront entièrement converties en oxide, et d'ajouter également du nouvel acide acéteux lorsque vous jugerez qu'il en est besoin.

L'oxide de plomb blanc, connu généralement sous le nom de céruse, est très-peu usité en pharmacie ; on le fait entrer dans quelques préparations onguentaires qui sont employées comme dessicatives dans les ulcères provenus de brûlures ou de dartres ; il est d'un usage plus général dans la peinture.

L'acide acéteux qui reste dans la cucurbite après l'opération, peut être employé à la préparation de l'oxide de plomb ; il tient déjà en dissolution une certaine quantité de l'oxide de ce métal.

Oxide de plomb rouge.

On n'est pas dans l'usage de préparer, en pharmacie, les oxides de plomb rouge, et l'oxide demi-vitreux ; tout celui que l'on trouve dans le commerce provient des ateliers dans lesquels on s'occupe spécialement de ces préparations, ou provient de ceux dans lesquels on s'occupe en grand de la purification de l'or et de l'argent :

cependant, comme il est possible qu'on désire connaître quels sont les procédés usités jusqu'à ce jour dans la préparation de ces oxides, nous allons les indiquer.

Faites fondre du plomb natif dans une marmite de fer; enlevez la pellicule qui couvre le plomb fondu, à mesure qu'elle se forme, vous convertirez ainsi tout le plomb en oxide gris.

Lorsque cette première condition sera parfaitement remplie, faites calciner cet oxide à un feu capable de le faire rougir; il acquerra d'abord une couleur d'un jaune pâle, ensuite une couleur jaune bien plus foncée. Dans ce dernier état, on le nomme oxide jaune de plomb, ou massicot.

Exposez cet oxide jaune à un feu de réverbère incapable de le faire fondre, vous obtiendrez l'oxide rouge de plomb, généralement connu sous le nom de minium.

Oxide de plomb demi-vitreux.

Calcinez l'oxide de plomb rouge à un feu violent, et capable de lui donner une demi-vitrification: vous obtiendrez l'oxide de plomb demi-vitreux, généralement connu sous les noms de litarge d'argent ou litarge d'or, suivant que sa couleur est plus ou moins blanche, ou plus ou moins jaunâtre.

Oxide de zinc sublimé.

Prenez une quantité, à volonté, de limaille de zinc; mettez-la dans un creuset; bouchez exactement, et placez-le sur un feu ardent. Aussitôt que le creuset commencera à rougir, découvrez-le; et à l'aide de grands cornets en fer-blanc, recevez l'oxide de zinc, qui se volatilisera sous forme blanche et floconeuse.

L'oxide de zinc, connu dans l'ancienne nomenclature chimique sous les noms de fleurs de zinc, pompholix, laine ou coton philosophique, entre quelquefois dans quelques préparations onguentaires, qu'on emploie comme collyres, où pour dessécher les ulcères difficiles à se cicatriser. On l'administrait autrefois intérieurement, comme relâchant, dans les maladies nerveuses; mais l'observation n'ayant pas confirmé ces propriétés, on lui a substitué des remèdes plus sûrs.

Oxigène.

L'oxigène est le principe vital, le principe vivifiant, la source commune de la respiration des hommes et des animaux, et celle de la combustion des corps. Il est aussi le principe acidifiant, c'est-à-dire, le principe constituant des oxides et des acides, d'où lui est venue sa dénomination oxigène, qui dérive du grec ὀξὺς et γίνομαι, *j'engendre acide.* C'est ce principe

qui, par sa combinaison chimique avec le calorique, constitue le gaz oxigène, le seul fluide gazeux propre à l'entretien de la vie animale et végétale.

Oximel scillitique.

Acide acéteux scillitique, ...	5 hectogr.
Miel blanc, ...	1 kilogr.

Mettez ces deux substances dans une bassine d'argent, et faites, selon l'art, un sirop que vous écumerez et que vous passerez tout bouillant à travers un blanchet.

L'oximel scillitique est un excellent apéritif; un fondant; il facilite l'expectoration et l'évacuation des humeurs visqueuses des poumons et de l'estomac : la dose est depuis deux grammes jusqu'à un décagramme.

Oximel simple.

Acide acéteux blanc, ...	5 hectogr.
Miel blanc, ...	1 kilogr.

Faites, selon l'art, un sirop comme le précédent.

L'oximel simple est rafraîchissant, incisif, anti-putride, détersif; il convient dans les fièvres pestilentielles; il détache les humeurs visqueuses de la gorge et de la poitrine.

P

Parfait-amour.

Vanille, ... Muscades, ...	de chaque,	1 gram.
Cannelle, ... Coriandre, ...	de chaque,	4 gram.
Cédras, ...		N.° 1
Alkool rectifié, ...		4 hectogr.
Sucre, ...		2 hectogr.
Eau pure filtrée, ...		8 hectogr.
Suc exprimé de framboises, ...		2 hectogr.

Mettez toutes ces substances dans un matras, après les avoir disposées chacune séparément de la manière la plus convenable; laissez macérer pendant un mois, ayant soin d'agiter de temps en temps le matras; laissez alors reposer; filtrez, colorez la liqueur avec une quantité suffisante de cochenille, et disposez pour l'usage, dans des bouteilles que vous boucherez soigneusement.

Cette liqueur est infiniment agréable; elle n'est jamais employée comme médicament.

Pariétaire.

La pariétaire, *parietaria officinalis* (1) de

(1) *Parietaria foliis lanceolato-ovatis alternis.* Linn. spec. plant. polygamia monoecia, pag. 1052.

Linnæus, est une plante herbacée qui croît communément sur les vieux murs, dans les haies; sa racine est fibreuse, rougeâtre; ses tiges s'élèvent à la hauteur de quatre ou cinq décimètres; elles sont rondes, droites, rougeâtres, fragiles, rameuses, un peu velues; ses feuilles sont alternes, ovales, lancéolées, velues; les fleurs sortent des aisselles des feuilles; elles sont au nombre de trois ou cinq, disposées dans un involucre à plusieurs divisions; l'une des fleurs est femelle, les autres sont hermaphrodites; le calice est monophylle, à quatre divisions; la corolle est nulle; les étamines des fleurs hermaphrodites sont au nombre de quatre; les anthères sont longues, biloculaires; les fleurs femelles sont sans étamines; leur ovaire est simple; le fruit consiste en semences solitaires, oblongues, renfermées dans le calice.

La pariétaire est employée comme diurétique, apéritive, rafraîchissante: on l'emploie à l'extérieur, comme émolliente.

Pastilles de citron.

Acidule oxalique, ...	24 gram.
Sucre très-blanc granulé, ...	1 kilogr.
Huile volatile de citrons, ...	1 gram.
Eau commune, ...	14 décagr.

Concassez le sucre; et à mesure qu'il sera concassé, passez-le par un gros tamis de crin placé sur un tamis plus fin destiné à laisser passer

le sucre qui a été entièrement pulvérisé par l'action du pilon; opérez de manière à ce que votre sucre soit réduit en grains de la grosseur de ceux du millet; disposez alors ce sucre ainsi granulé, dans un poêlon d'argent, à court manche et à long bec; ajoutez-y l'eau commune, dans laquelle vous aurez dissous l'acidule oxalique; placez le poêlon sur un feu doux; agitez continuellement avec une spatule de bois; ayez soin que le feu ne soit pas assez ardent pour occasioner l'ébullition et la dissolution complète du sucre; continuez à agiter, jusqu'à ce qu'en mettant refroidir une petite portion de la matière, elle devienne cassante et sèche; retirez alors le poêlon de dessus le feu; ajoutez l'huile volatile; mêlez très-exactement, et dressez vos pastilles une à une, c'est-à-dire, goutte à goutte, que vous ferez tomber par le bec, à l'aide d'une lame d'argent très-mince, sur des plaques de fer-blanc bien sèches et polies.

Ces pastilles sont très-rafraîchissantes; elles appaisent la soif; elles sont fort agréables pour les personnes qui voyagent et qui n'ont pas partout où elles se trouvent la facilité de faire de la limonade pour se rafraîchir et se désaltérer. On peut en mettre quelques-unes fondre dans une verrée d'eau, et on la boit à sa soif; cela forme une boisson qui réunit aux propriétés de la limonade, son parfum et sa saveur acidule.

Tous les sucres ne sont pas également bons

pour faire ces espèces de pastilles; ceux avec lesquels on réussit le mieux dans ce genre de travail, sont ceux que nous connaissons dans le commerce sous le nom de sucre des Canaries; ils sont pour l'ordinaire très-cuits, très-blancs, très-durs et très-brillans.

Pastilles de menthe.

Sucre très-blanc et granulé, . . 1 kilogr.
Eau distillée double de menthe poivrée, ... 14 décagr.
Huile volatile de menthe poivrée, 2 gram.

Opérez de la même manière que nous venons d'indiquer en parlant des pastilles de citron.

Les pastilles de menthe sont rafraîchissantes; elles tempèrent l'ardeur de la soif; elles conviennent dans les fièvres putrides; elles sont toniques, elles arrêtent le vomissement, et donnent beaucoup de ton à l'estomac; elles ont une saveur légèrement piquante qui entretient la bouche dans l'état de fraîcheur.

Pastilles à la rose.

Sucre très-blanc granulé, ... 1 kilogr.
Eau distillée quatre fois sur de nouvelles roses, ... 14 décagr.

Procédez ainsi que nous l'avons dit ci-dessus.

Ces pastilles sont très-adoucissantes; elles conviennent dans les rhumes, dans la pulmonie;

elles sont légèrement astringentes: on les permet aux personnes attaquées de dévoiement et de dyssenterie : on les emploie aussi fréquemment comme agrément que comme médicament.

Toutes les pastilles doivent avoir un aspect brillant, cristallin. Il faut avoir une grande attention à ce que le feu ne soit point trop ardent, et à ce qu'elles n'y séjournent pas plus qu'il est nécessaire, parce qu'alors le sucre se fondrait entièrement, et les pastilles n'en seraient ni aussi belles ni aussi faciles à dresser. On doit leur donner à chacune le poids de cinq ou six décigrammes.

Pâte de guimauve.

Racines de guimauve soigneusement mondées de leur écorce, ... 1 hect.

Gomme arabique choisie, et très-blanche, . . . } de chaque, 1 kilog.
Sucre très-blanc, . . . }

Eau commune, ... 2 kilog.

Faites bouillir les racines de guimauve dans l'eau pendant cinq ou six minutes ; passez la décoction ; ajoutez la gomme arabique concassée ; remettez la bassine dessus le feu, et agitez continuellement avec une spatule de bois jusqu'à ce que la gomme soit entièrement dissoute ; coulez alors sans expression à travers un linge très-blanc ; nettoyez la bassine et la spatule ; remettez-y la liqueur ; ajoutez le sucre concassé,

et faites évaporer à une douce chaleur, et en agitant la matière sans discontinuer, jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance de miel; ajoutez alors peu à peu cinq blancs d'œufs, fouettés avec un fouet d'osier dans quatre décagrammes d'eau de fleurs d'oranges, jusqu'à ce qu'ils présentent un volume considérable, et qu'ils soient semblables à de la neige ; agitez fortement avec la spatule afin de mieux diviser les blancs d'œufs. Lorsque vous les aurez entièrement introduits dans la bassine, diminuez l'action du feu, et continuez à agiter avec agilité jusqu'à ce que la pâte ait acquis une grande blancheur, et qu'en frappant avec la spatule sur le dos de la main, elle ne s'y attache plus; retirez alors la bassine de dessus le feu ; coulez la pâte sur un porphyre saupoudré d'amidon ; unissez-la avec un rouleau de bois saupoudré d'amidon, afin qu'elle ait partout une égale épaisseur; laissez-la refroidir, et coupez-la avec des ciseaux en tablettes que vous saupoudrerez également avec de l'amidon, afin qu'elles n'adhèrent pas les unes aux autres; renfermez ensuite cette pâte dans une boîte.

La pâte de guimauve est très-adoucissante; elle convient dans les rhumes, elle facilite l'expectoration, elle calme la toux, elle réussit dans les crachemens de sang ; dans les maladies de poitrine on en tient habituellement un morceau dans la bouche, et on la laisse fondre sans la mâcher.

On peut supprimer les racines de guimauve, et faire la pâte avec la gomme arabique et le sucre. Si elle causait trop d'altération, on pourrait également supprimer la moitié du sucre, sans diminuer la quantité de gomme prescrite ; elle en sera plus adoucissante et ne fatiguera pas autant les personnes auxquelles une saveur trop sucrée peut repugner.

On peut encore aromatiser la pâte avec la substance aromatique la plus généralement préférée ; alors on doit remplacer l'eau de fleurs d'oranges par une autre eau distillée, ou par de l'eau commune, et l'on aromatise la pâte avec quelques gouttes d'huile volatile un moment avant de la couler sur le porphyre, et à l'instant où l'on a retiré la bassine de dessus le feu.

Pâte de jujubes. (Voyez *Gomme pectorale de jujubes.*)

Pâte d'orgeat.

Amandes douces, . } amères, . }	de chaque,	4 hectogr.
Eau distillée de fleurs d'oranges, .		1 hectogr.
Sucre, ...		3 kilogr.
Alkool citrique, ...		2 décagr.

Mettez les amandes dans de l'eau bouillante, que vous retirerez à l'instant du feu ; laissez-les y jusqu'à ce que l'enveloppe puisse s'en séparer facilement ; mondez-les, et mettez-les à mesure

dans de l'eau froide. Lorsqu'elles seront toutes mondées, lavez-les dans plusieurs eaux ; jetez-les sur un tamis de crin pour les faire égoutter ; pilez-les alors dans un grand mortier de marbre pendant deux heures et demie ou trois heures, avec un gros pilon de bois, ou jusqu'à ce qu'elles ne laissent plus apercevoir sous la dent de portions grossières qui aient échappées au pilon ; ajoutez peu à peu l'eau distillée de fleurs d'oranges, afin de leur empêcher de rendre leur huile ; ajoutez alors le sucre, que vous aurez préalablement pulvérisé et tamisé ; mêlez très-exactement. Mettez ce mélange dans une bassine que vous placerez sur les cendres chaudes ; agitez sans discontinuer la matière avec une spatule de bois, jusqu'à ce que le tout ait pris la forme pulvérulente ; retirez la bassine de dessus le feu, ajoutez l'alkool citrique, mêlez exactement ; et lorsque la matière sera entièrement refroidie, renfermez la pâte dans des pots, et conservez-la pour l'usage.

La pâte d'orgeat est très-rafraîchissante ; elle est fort commode pour les voyageurs, qui ne peuvent pas facilement porter des bouteilles sans courir le risque de les casser ; on en met à peu près un décagramme dans une verrée d'eau ; on l'y délaye, on la coule à travers un linge très-blanc, ou simplement on laisse reposer pendant quelques momens, et on la boit à volonté.

Patience.

La patience, *rumex acutus* de Linnæus (1), est une plante vivace qui croît à la hauteur de sept ou huit décimètres. Sa racine est droite, longue, garnie de quelques fibres, d'une couleur jaune en dedans; elle est sans odeur; sa saveur est amère; la tige est droite, rameuse, rougeâtre; les feuilles sont alternes, larges, oblongues, lancéolées, les radicales sont portées sur de longs pétioles, les caulinaires les ont plus courts. Les fleurs sont en épis nus, de couleur verdâtre, disposées au haut de la tige en épis nus; le calice est persistant, à six divisions marquées de dents plus ou moins alongées; la corolle est nulle; six étamines sont insérées à la base du calice; le fruit est une semence à trois angles vifs et à trois faces planes, qui est recouverte par le calice.

La racine de patience est employée comme apéritive, légèrement laxative. Son usage le plus général est dans les maladies cutanées et dans les maladies bilieuses.

Pavot blanc.

Le pavot blanc, *paparer somniferum* (2) de

(1) *Rumex floribus hermaphroditis : valvulis dentatis, graniferis, foliis cordato-oblongis.* Linn. spec. plant. hexandria trigynia, pag. 335.

(2) Voyez la note (1) placée au bas de l'article *Opium.*

Linnæus, est une plante qui croît dans les lieux incultes, et que l'on cultive dans les jardins. Sa racine est grosse comme le pouce, faite en forme de fuseau, noirâtre, remplie, ainsi que l'est toute la plante, d'un suc laiteux et amer. Sa tige est verticale, branchue, solide, noueuse, lisse, cylindrique; les feuilles sont alternes, oblongues, découpées, amplexicaules, charnues; les fleurs sont aux extrémités de la tige; le calice est composé de deux folioles; la corolle est composée de quatre pétales blancs; les étamines sont insérées sous l'ovaire; les fleurs doubles par la culture, sont diversement colorées et acquièrent, ainsi que toute la plante, une grosseur et une étendue plus que double. Le fruit est une grande capsule ronde, couronnée, à une seule loge, et renfermant un nombre de semences si considérable, que quelques auteurs assurent qu'on y en a compté jusqu'à trente-deux mille dans une seule capsule.

Les têtes de pavot sont employées en médecine comme somnifères, calmantes et anti-spasmodiques. Elles sont légèrement astringentes; l'odeur et la saveur de la plante sont âcres, virulentes et nauséabondes. C'est le suc qui découle de cette plante et l'extrait qu'on obtient, par sa décoction dans l'eau, qui nous fournit l'opium, mais cet opium ne se prépare que dans l'Asie et dans l'Afrique, où les propriétés du pavot sont beaucoup plus énergiques que dans nos climats tempérés. (Voyez *Opium.*)

Pavot rouge.

Le pavot rouge, *papaver rhœas* (1) de Linnæus, vulgairement connu sous le nom de coquelicot, est une petite plante qui s'élève à la hauteur de trois ou quatre décimètres, et qui croît dans les champs, dans les prés, et principalement dans les blés. Sa racine est grosse comme le doigt, faite en forme de fuseau, fibreuse, blanche, d'une saveur amère ; sa tige est ronde, rameuse, couverte de poils un peu roides ; elle est terminée par de longs pédoncules, surmontés chacun d'une fleur ; les feuilles sont demi-ailées, découpées, velues, d'un vert brun ; les fleurs ont les mêmes caractères que la précédente ; la corolle est rouge, et les pétales ont une tache noire à leur base ; le fruit consiste en une petite capsule globuleuse, renfermant de petites semences noirâtres.

Les fleurs du pavot rouge sont employées comme pectorales, calmantes, légèrement somnifères.

Pêcher.

Le pêcher, *amygdalus persica* de Linnæus (2), est un arbre que nous cultivons dans nos jardins,

(1) *Papaver capsulis glabris globosis, caule piloso multifloro, foliis pinnatifidis incisis.* Linn. spec. plant. polyandria monogynia, pag. 507.

(2) *Amygdalus foliorum serraturis omnibus acutis.* Linn. spec. plant. icosandria monogynia pag. 472.

et

et qu'on multiplie en semant les noyaux ou par la greffe; son tronc est raboteux, son écorce est blanchâtre; le bois est dur; les feuilles sont alternes, simples, entières, longues, terminées en pointe, dentelées à leurs bords; les fleurs sont rosacées; le calice est monophylle, campanulé, à cinq lobes; la corolle est composée de cinq pétales oblongs, ovales, obtus, insérés au sommet du calice, et alternes avec ses divisions; vingt-cinq ou trente étamines sont insérées sur le calice; les anthères sont obrondes; le fruit ou la pêche est charnue, succulente, obronde, velue, marquée d'un sillon longitudinal; elle renferme un noyau parfaitement semblable aux amandes. (*Voyez ce mot.*)

Les feuilles et les fleurs de pêcher sont employées comme légèrement laxatives et antivermineuses : la pêche est un de nos meilleurs fruits; sa saveur est des plus agréables; elle est rafraîchissante, nourrissante; mais on ne doit la manger que lorsqu'elle est parfaitement mûre.

Pensée.

La pensée, *viola tricolor* de Linnæus (1), vulgairement connue sous le nom d'herbe de la trinité, à cause du nombre de ses couleurs, est

---

(1) *Viola caule triquetrò diffuso, foliis oblongis incisis, stipulis dentatis.* Linn. spec. plant. syngenesia monogamia, pag. 935.

une petite plante que l'on cultive dans nos jardins, pour l'agrément de sa fleur, qui, quoique inodore, n'en fait pas le moindre ornement; sa racine est menue, fibreuse; ses tiges croissent à la hauteur de douze à dix-huit centimètres; elles sont anguleuses, rameuses; les feuilles sont simples, pétiolées, ovales ou arrondies, dentelées à leur bord; les fleurs naissent dans les angles formés par la réunion des rameaux avec la tige; elles sont portées sur de longs pédoncules; le calice est à cinq divisions aiguës; cinq pétales inégaux, veloutés, présentent à l'œil un agréable mélange de bleu foncé, de jaune et de blanc ou de pourpre; elles ont cinq étamines, dont les anthères sont réunies; le style est saillant, le stigmate est aigu; le fruit est une petite capsule ovale, à trois côtés, uniloculaire, trivalve, renfermant plusieurs petites semences ovoïdes, fixées sur le milieu des valves par des petits cordons.

Les fleurs de pensée sont vulnéraires, détersives; elles sont, à ce qu'on assure, le spécifique de la croûte laiteuse des enfans.

Persil.

Le persil, *apium petroselinum* de Linnæus(1), est une plante potagère, herbacée, qui croît à la

(1) *Apium foliolis caulinis linearibus.* Linn. spec. plant. pentandria digynia, pag. 264.

hauteur de six ou huit décimètres; sa racine est simple, grosse comme le doigt, alongée, fibreuse, blanchâtre, et enfoncée assez profondément dans la terre; sa tige est verticale, cylindrique, striée, creuse, terminée par des petites fleurs jaunes disposées en ombelles; les feuilles sont deux fois ailées; leur pétiole est amplexicaule à la base; leurs folioles sont ovales, inégales, très-entières; les fleurs sont fort petites et seules, sur de petits pédoncules qui partent tous d'un point commun, et s'écartent en divergeant; le calice est entier; les pétales, au nombre de cinq, sont obronds, égaux; cinq étamines alternes avec les pétales, sont insérées au même point; le fruit est ovale, composé de deux semences striées appliquées l'une contre l'autre.

Le persil est d'un usage général dans l'économie domestique; son odeur est aromatique, assez agréable; sa saveur est médiocrement âcre; il est employé en médecine comme apéritif, légèrement sudorifique; ses semences sont carminatives.

Pervenche. (grande)

La grande pervenche, *vinca major* de Linnæus (1), est une plante qui croît à la hauteur de quatre à six décimètres; sa racine est charnue,

(1) *Vinca caulibus erectis, foliis ovatis.* Linn. spec. plant. pentandria monogynia, pag. 209.

fibreuse, traçante; ses tiges sont cylindriques, noueuses, vertes, droites dans leur jeunesse, fléchissant ensuite contre terre; les feuilles sont simples, entières, pétiolées, cordiformes, opposées deux à deux le long des tiges, aiguës, luisantes; les fleurs sortent des aisselles des feuilles, portées par de longs pédoncules; le calice est à cinq divisions; la corolle est de couleur bleue, monopétale, à cinq découpures obtuses; les filets sont courts; les anthères sont membraneuses, droites, rapprochées les unes des autres; le fruit consiste en deux follicules uniloculaires, oblongues, s'ouvrant longitudinalement, renfermant des semences oblongues, nues, planes.

La grande pervenche est employée comme vulnéraire, astringente, dans l'hémoptysie; mais la petite pervenche est celle que l'on emploie le plus généralement en médecine.

Pervenche. (*petite*)

La petite pervenche, *vinca minor* de Linnæus (1), diffère de la précédente par ses tiges qui sont couchées, par ses feuilles qui sont oblongues, lancéolées, lisses, brillantes, d'un vert luisant en dessus, plus clair en dessous, fermes, approchant beaucoup de celles du lierre

---

(1) *Vinca caulibus procumbentibus, foliis lanceolato-ovatis.* Linn. spec. plant. pentandria monogynia, pag. 209.



pour la couleur et pour la consistance, et de celles du laurier pour la forme, mais beaucoup plus petites, fixées sur la tige par des pétioles plus courts que ceux de la grande; la corolle est blanche, bleue, et quelquefois rouge, infundibuliforme; le calice est très-petit; la fleur double quelquefois par l'épanouissement des filets des étamines.

La petite pervenche jouit des mêmes propriétés que la grande, mais dans un plus haut degré.

Petit houx.

Le petit houx, *ruscus aculeatus* de Linnæus (1), est un arbrisseau qui croît naturellement dans les lieux incultes, humides, dans les haies; sa racine est grosse, tortue, inégale, blanche, garnie de grosses fibres à peu près semblables à celles des asperges; les tiges s'élèvent à la hauteur de cinq ou six décimètres; elles sont pliantes, cannelées, divisées en plusieurs rameaux; l'écorce des troncs ou des tiges principales est de couleur cendrée; celle des rameaux est verte; les feuilles sont simples, alternes, sessiles, pointues, piquantes, disposées obliquement, toujours vertes; les fleurs sont portées sur les feuilles; elles y sont attachées par de courts pétioles; le calice a six divisions

(1) *Ruscus foliis supra floriferis nudis.* Linn. spec. plant. dioecia syngenesia, pag. 1041.

ouvertes; la corolle est nulle; les filets des étamines des fleurs mâles portent des anthères, qui, par leur réunion, forment une espèce de grelot; les fleurs femelles sont sans anthères; elles ont un ovaire, un style et un stigmate; le fruit consiste en une baie triloculaire, contenant une ou deux semences très-dures.

Les racines du petit houx sont employées comme apéritives, diurétiques, emménagogues.

Petit lait.

Lait de vache récemment trait, . 3 kilogr.
Présure de veau, ... 2 gram.

Mettez le lait dans une bassine d'argent; placez-la sur un feu capable d'occasioner l'ébullition; alors versez dans la bassine la présure que vous aurez délayée dans un décagramme d'eau; agitez légèrement avec une cuiller d'argent, afin de mêler le tout lorsque le lait bouillira de nouveau; versez-y un ou deux décagrammes d'eau froide; retirez la bassine de dessus le feu; et lorsque la partie caseuse sera séparée du sérum, passez ce dernier à travers un tamis de crin très-serré; nettoyez la bassine, remettez-y le sérum du lait qui est encore un peu lactescent; faites-le bouillir, et ajoutez-y, pendant l'ébullition, à plusieurs reprises, deux blancs d'œufs fouettés dans un hectogramme d'eau froide; retirez alors la bassine de dessus le feu; disposez un filtre de papier sans colle sur un

entonnoir de verre, et filtrez le petit lait ; il doit être parfaitement clair, et d'une couleur un peu verdâtre.

Le petit lait est très-rafraîchissant; il convient dans les fièvres inflammatoires, dans les maladies scorbutiques; il est tempérant, dépuratif, diurétique.

Quelques pharmacopées recommandent de fouetter les blancs d'œufs avec une portion du sérum du lait, et d'en réserver une petite quantité pour modérer l'ébullition, et pour donner à la partie caseuse le temps de se séparer entièrement; mais l'observation m'a prouvé que, par le procédé que je viens de décrire, le petit lait pèse moins sur les estomacs faibles, qu'il est de bien plus facile digestion, et que son effet en est plus assuré.

Il est également essentiel de n'ajouter au petit lait ni tartrite acidule de potasse, ni aucune autre substance acide ni saline pour le mieux clarifier, parce que ces substances dénaturent les propriétés naturelles à celles que doit avoir le petit lait, et parce qu'avec les soins nécessaires on obtient un produit parfaitement clair.

Il faut avoir attention, si l'on n'a pas de bassine d'argent pour faire cette préparation, d'opérer la séparation du sérum d'avec la partie caseuse, dans un vaisseau de terre vernissée, que l'on place sur les cendres chaudes; alors on fouette les blancs d'œufs dans une bassine

de cuivre jaune parfaitement étamée; on ajoute le petit lait, et l'on clarifie avec autant de célérité que l'opération le comporte, parce que, par un séjour prolongé dans un vaisseau semblable, le petit lait contracte des propriétés nuisibles.

Il me reste une observation importante à faire sur la partie caseuse qu'on sépare du lait par l'action de la présure aidée du calorique, et qu'on est dans l'habitude de rejeter ou d'abandonner aux animaux. J'en dois l'idée aux célèbres et infatigables chimistes les citoyens Parmentier et Deyeux. L'expérience nous démontre que le fromage obtenu dans la préparation du petit lait, étant délayé dans un volume d'eau à peu près égal à celui du sérum qui s'en est séparé, donne, par la percussion dans la baratte, une quantité de beurre à peu près aussi abondante que celle que l'on eût obtenu en soumettant spontanément le lait qui l'a fourni à l'action de la baratte. Cette découverte utile, que j'ai confirmée avec succès par l'expérience, pouvant être un moyen d'économie considérable dans les pharmacies où l'on prépare beaucoup de petit lait, et principalement dans les hôpitaux civils et dans ceux des armées, je crois devoir engager les pharmaciens chargés en chef du service de ces hôpitaux, à adopter ce moyen d'économie qui offre des avantages trop réels pour devoir être négligé.

Peuplier. (Voyez *Germes de peuplier.*)

Phytolaque.

Le phytolaque, *phytolacca decandra* de Linnæus (1), est une plante d'Amérique que l'on cultive dans nos jardins, et qui n'en fait pas un des moindres ornemens; sa racine est très-grosse, blanche, vivace, s'enfonçant profondément dans la terre; ses tiges s'élèvent à la hauteur de deux mètres environ; elles sont droites, cylindriques, fistuleuses, d'un vert rougeâtre, divisées en beaucoup de rameaux; les feuilles sont alternes, portées par de courts pétioles, oblongues, lancéolées, de la longueur d'un à trois décimètres, suivant qu'elles sont plus ou moins rapprochées des racines ou portées sur les rameaux, d'un vert sombre en dessus, beaucoup plus clair en dessous; les fleurs sont petites, blanches ou d'un rouge pâle, disposées en grappes par des pédicelles fixés sur un pédoncule long, strié; elles sont composées de cinq pétales ouverts; de dix étamines, de dix styles forts courts; les fruits sont de petites baies obrondes, un peu aplaties, marquées de dix sillons longitudinaux, contenant autant de loges, dans lesquelles sont disposées un égal nombre de petites semences: ces baies

---

(1) *Phytolacca floribus decandris decagynis.* Linn. spec. plant. edit. 2.a decandria decagynia, pag. 631.

sont réunies au nombre de vingt à trente sur chaque pédoncule, et forment une grappe qui ressemble à celles des raisins pour la disposition; elles sont d'un rouge très-foncé, et donnent une couleur qu'on peut nuancer depuis le rouge le plus clair jusqu'au pourpre.

Les feuilles du phytolaque sont indiquées par quelques praticiens comme résolutives, anodines, fondantes, dans les humeurs squirreuses et cancéreuses; elles entrent dans la composition de l'huile tranquille; l'extrait des feuilles est quelquefois administré dans les cas mentionnés ci-dessus.

Les baies du phytolaque pourraient fournir dans nos ateliers de teinture une belle couleur rouge ou pourpre, et remplacer des objets étrangers, d'autant mieux que cette plante réussit parfaitement dans nos départemens méridionaux.

Phosphate de soude.

Prenez une quantité à volonté d'os de mouton, de bœuf, ou de tout autre animal, disposez-les dans un fourneau très-aéré; mettez au-dessous de la grille de ce fourneau deux ou trois tisons ardens pour faciliter la combustion des os; une fois qu'ils seront allumés, ils brûleront d'eux-mêmes, à l'aide des matières grasses et huileuses qu'ils contiennent. Lorsque la combustion sera totalement achevée, laissez refroidir le tout; sortez alors les os du fourneau, pulvérisez-les, et passez-

les à travers un tamis de soie; pesez-en cinq kilogrammes ; délayez-les dans un miriagramme d'eau ; versez sur ce mélange vingt-quatre ou vingt-cinq hectogrammes d'acide sulfurique concentré, et ayez soin d'agiter continuellement la matière avec une spatule de bois ; il y aura dégagement de gaz acide carbonique qui sera fourni par la décomposition d'un peu de carbonate de chaux, qui est toujours mêlé avec le phosphate calcaire ; l'acide sulfurique ayant plus d'affinité avec la chaux qu'en a l'acide phosphorique, chassera ce dernier de sa base, s'unira à la chaux, formera du sulfate calcaire, qui étant indissoluble dans l'eau, se précipitera au fond du vase dans lequel se fait l'opération, et l'acide phosphorique demeuré libre, sera dissous par l'eau, et surnagera le sulfate calcaire. Laissez ainsi pendant vingt-quatre heures ; agitez fréquemment la matière afin de renouveler les points de contact, et afin que l'acide sulfurique puisse plus facilement opérer la décomposition du phosphate de chaux ; tirez alors par inclination, lavez le précipité dans de l'eau très-pure ; mêlez les deux liqueurs ; filtrez-les et versez-y du carbonate de soude jusqu'à parfaite saturation ; mettez même un petit excès de carbonate de soude, afin que votre phosphate soit plutôt sursaturé de soude que d'acide, parce que la cristallisation est alors beaucoup moins difficile ; filtrez cette dissolution, faites-la évaporer à une

douce chaleur jusqu'à réduction de moitié; laissez alors refroidir afin de séparer une petite quantité de sulfate de chaux qui se précipitera par le refroidissement; filtrez de nouveau, ou seulement décantez avec précaution, et faites évaporer à une chaleur modérée jusqu'au point de cristallisation. Vous obtiendrez, par le repos et le refroidissement, le phosphate de soude en cristaux, dont la forme est un parallélipipède rhomboïdal, c'est-à-dire à six parallélogrammes rectangles, dont les opposés sont égaux et parallèles. Mettez égoutter et sécher ces cristaux sur des tamis de crin, et renfermez-les aussitôt qu'ils seront entièrement secs dans des flacons qui bouchent hermétiquement, parce qu'il perd facilement sa transparence pour peu qu'il soit en contact avec l'air.

Le phosphate de soude est un purgatif fort agréable, en ce qu'il a fort peu de saveur. On en fait dissoudre quelques décagrammes dans des véhicules appropriés, ou dans l'eau à laquelle on peut ajouter un peu de sucre et un aromate quelconque. La dose la plus ordinaire pour une purgation est de cinq décagrammes.

Phosphore.

Le phosphore est une substance simple qui tient le quatrième rang parmi les corps combustibles de la nature. Il est d'une couleur jaune transparente ; il se fond et se moule comme la

cire ; mis en contact avec l'air atmosphérique, il y brûle lentement avec une flamme bleue-violette, visible dans les ténèbres. Il répand une odeur d'ail, et des vapeurs blanches occasionées par son union à l'oxigène de l'air dont il est très-avide, qui donnent naissance à l'acide phosphoreux, pourvu toutefois que la température ne soit pas élevée au-dessus de douze ou quinze degrés ; mais s'il est exposé dans une température sèche de vingt-deux à vingt-cinq degrés, alors il brûle avec rapidité, il se convertit en acide phosphorique, il embrase les corps combustibles, et répand une lumière très-éclatante et très-vive, et il se dégage beaucoup de calorique.

On préparait anciennement le phosphore en faisant évaporer une grande quantité d'urine jusqu'à siccité, en faisant calciner sur un feu très-ardent, dans une marmite de fer, le résidu de l'évaporation de cette urine, jusqu'à entière dissipation de toute l'humidité et des substances volatiles, et jusqu'à la calcination de toutes les substances animales qui pouvaient être en dissolution dans l'urine. Lorsque la matière ne donnait plus de fumée, on la retirait de dessus le feu, on la lavait dans plusieurs eaux, on décantait, on faisait sécher entièrement le marc, et l'on rejetait comme inutile l'eau qui avait servi aux différentes lotions : on mêlait ensuite à cette matière la moitié de son poids de terre siliceuse, et un huitième de charbon ; on introduisait ce mélange

dans une cornue que l'on plaçait dans un fourneau de réverbère ; on adaptait un récipient tubulé, dans lequel on avait mis la moitié de sa capacité d'eau ; on lutait exactement toutes les jointures, et lorsque tout était parfaitement disposé, et que les luts étaient bien secs, on donnait un feu très-doux qu'on augmentait successivement jusqu'à ce que la cornue fût rouge-blanche ; on entretenait ce degré de chaleur pendant quinze ou dix-huit heures, suivant la quantité sur laquelle on opérait à la fois ; l'on obtenait alors le phosphore.

Mais les chimistes modernes ont trouvé le moyen d'obtenir le phosphore par des procédés plus simples, plus ingénieux, et sur-tout plus économiques. Ils ont pensé que, puisque les os des animaux étaient des composés d'acide phosphorique et de chaux, il était bien plus commode de l'obtenir par la décomposition du phosphate calcaire, en séparant par les lois de l'affinité l'acide phosphorique de la chaux, en en décomposant ce dernier, c'est-à-dire, en enlevant au phosphore la quantité d'oxigène qui l'avait converti en acide. Voici la manière que le célèbre pharmacien Pelletier, auquel nous sommes redevables d'un grand nombre de procédés chimiques, a mis en usage avec succès.

On procède à la combustion des os, à leur décomposition par l'acide sulfurique, ainsi que nous l'avons dit, en préparant le phosphate

de soude. Quand la décomposition du phosphate calcaire est opérée, on décante la liqueur, on lave le marc à plusieurs reprises, on réunit toutes les liqueurs, on les filtre, et on les fait évaporer jusqu'en consistance de miel très-épais; alors on ajoute de la braise de boulanger jusqu'à ce que la matière devienne friable; on la met dans une marmite de fer, on continue à la dessécher en l'agitant, sans discontinuer, avec une spatule de fer, et on porte cette dessication jusqu'au point de faire rougir le fond de la marmite; on introduit ensuite ce mélange dans une cornue de grès bien lutée à l'extérieur, avec un lut fait avec une partie de plombagine (1) pulvérisée, trois parties de terre argileuse, un peu de bourre (poils) de vache, et une suffisante quantité d'eau. On place cette cornue dans un fourneau de réverbère; on lui adapte une alonge en cuivre qui fait le coude, et qui est engagée par sa partie inférieure dans un cylindre d'un vaisseau en cuivre, et va plonger dans l'eau. Ce vaisseau est terminé par un orifice assez large, qu'on bouche hermétiquement. A l'extrémité latérale supérieure de ce vaisseau, qui sert de récipient, on a pratiqué une espèce de tubulure destinée à l'issue des

(1) Cette substance minérale est plus généralement connue sous le nom de crayon et sous celui de mine de plomb.

gaz, qui se dégagent pendant l'opération (1); on lutte très-exactement, et l'on attend, pour donner le feu, que les luts soient entièrement secs.

Lorsque toutes ces conditions sont parfaitement remplies, on donne le feu par degrés, et on l'augmente progressivement jusqu'à faire rougir la cornue au blanc. Au bout de huit ou dix heures, et quelquefois davantage, suivant la quantité de matière sur laquelle on opère, le phosphore passe dans le récipient goutte à goutte, sous la forme d'une huile; il se concrète aussitôt qu'il est dans l'eau froide.

Il y a dans cette opération décomposition de l'acide phosphorique qui a été mis à nu : il se dégage, par la tubulure du récipient, d'abord de l'air atmosphérique, ensuite du gaz acide carbonique, fourni par l'union de l'oxigène dégagé du phosphore avec le carbone qu'on a mêlé, du gaz hydrogène carboné, fourni par la décomposition de l'eau dont l'oxigène s'est uni au carbone, et a formé de l'acide carbonique, et un peu de gaz hydrogène phosphoré; mais ce dernier ne peut passer dans les récipiens, parce qu'il est très-dissoluble dans l'eau.

Le phosphore entraîne toujours avec lui une

(1) Voyez la planche 11 du troisième volume de la troisième édition du manuel d'un cours de chimie par M. Bouillon Lagrange.

certaine quantité de matière charbonneuse qui lui donne une teinte noirâtre : pour le purifier, on le fait fondre dans l'eau chaude, et l'on sépare cette matière qui vient occuper la partie supérieure. Si ce moyen ne réussit pas complètement, on le passe, lorsqu'il est ainsi fondu, à travers une peau de chamois au milieu de l'eau chaude.

Le cit. Pelletier a également donné un moyen fort simple pour mouler le phosphore ; ce moyen consiste à choisir des tubes d'environ vingt-quatre centimètres de longueur, dont l'ouverture ne soit pas trop grande, et de manière à pouvoir être exactement fermée avec l'extrémité du doigt index. On fait fondre le phosphore dans de l'eau bouillante ; alors on y porte une des extrémités du tube, tenant l'autre dans la bouche : on fait une inspiration très-courte, afin que le phosphore monte dans le tube, et l'on arrête l'inspiration lorsqu'on aperçoit que le phosphore y est monté à une distance éloignée de la bouche d'environ trois centimètres ; on bouche aussitôt l'extrémité du tube avec le doigt index, et on le porte dans une terrine pleine d'eau froide ; le phosphore ne tarde pas à se figer, et par une légère secousse, on le sépare du cylindre, et on l'introduit dans un flacon rempli d'eau distillée ; on le bouche très-exactement, et on le conserve dans un lieu parfaitement à l'abri de la lumière, ou bien on le

revêt à son extérieur d'une enveloppe de papier noir, parce que ce dernier ne réfléchit ni ne transmet aucune espèce de lumière.

Le phosphore est, depuis quelque temps, employé en médecine dans la paralysie, dans l'épilepsie, dans la mélancolie, dans l'apoplexie, dans la manie, et dans tous les cas d'atonie; mais comme les doses auxquelles on l'administre sont infiniment petites, et qu'il ne peut être exposé à l'air libre sans s'y combiner de suite à l'oxigène, on le dissout dans l'éther sulfurique, et par ce moyen, on le fractionne avec plus de facilité. (Voyez *Ether sulfurique phosphoré.*)

Pied de chat.

Le pied de chat, *gnaphalium dioicum* de Linnæus (1), est une petite plante qui croît à la hauteur de douze ou quinze centimètres, et qu'on trouve dans les lieux arides, sur les coteaux, dans les champs; sa racine est fibreuse, rampante; sa tige est très-simple, avec des rameaux rampans, blanchâtres, velus; les feuilles sont oblongues, arrondies, alternes, sessiles, cotonneuses et blanchâtres; les fleurs sont composées, flosculeuses, disposées en corymbes, de

(1) *Gnaphalium caule simplicissimo, corymbo simplici terminali, sarmentis procumbentibus.* Linn. spec. plant. syngenesia polygamia superflua, pag. 850.

couleur blanche ou rose; le calice est composé d'écailles imbriquées, adhérentes par le bas, distinctes par le haut, inégales, arrondies, sèches, colorées; les fleurons sont hermaphrodites, stériles ou femelles; le fruit consiste en semences oblongues, aigrettées, formées par les fleurons femelles.

Les fleurs de pied de chat sont adoucissantes, béchiques, incisives.

Pied de veau.

Le pied de veau, *arum maculatum* de Linnæus (1), est une plante fort commune qui croît dans les haies, sur le bord des chemins; sa racine est tubéreuse, charnue, de la grosseur du pouce, arrondie, remplie d'un suc laiteux, d'une saveur âcre et brûlante; la tige est nulle, c'est-à-dire, c'est une hampe ou une espèce de pédoncule herbacé, dépourvu de feuilles, qui sort immédiatement de la racine, et porte à son sommet une fleur; les feuilles sont radicales, longues, triangulaires, en fer de hallebarde, entières, luisantes, marquées de veines blanches, ou tachetées de noir, roulées longitudinalement dans leur jeunesse, portées par des pétioles qui forment des gaines à leur base; la fleur est une spathe d'un blanc jaunâtre, ventrue, dans laquelle

(1) *Arum acaule, foliis hastatis integerrimis, spadice clavato.* Linn. spec. plant. gymnandria polyandria, pag. 966.

est un spadix pourpre, nu à son sommet, portant à sa partie moyenne des anthères sessiles, quadrilatères, et à sa base des ovaires surmontés d'un stigmate barbu ; le fruit est composé de baies sphériques, à une loge, disposées en grappes, et renfermant une ou plusieurs semences arrondies.

La racine de l'arum est hydragogue ; on lui attribue une propriété fondante : on peut en retirer une assez bonne quantité de fécule, qui, bien privée par le lavage, de sa saveur âcre et brûlante, peut fournir une nourriture saine, ou tout au moins peut remplacer l'amidon, qui est d'un usage si général, et qu'on prépare la plupart du temps avec les semences des graminées.

Pierre à cautère. (Voyez *Potasse caustique.*)

Pierre infernale. (Voyez *Nitrate d'argent fondu.*)

Pierre ophtalmique.

Nous avons conservé à cette préparation le nom impropre de pierre ophtalmique ou pierre divine, parce qu'elle est généralement connue sous ces deux noms. Comme elle résulte de l'union de trois substances salines, et d'une substance volatile, je n'eusse su sous quelle dénomination la désigner.

Sulfate d'alumine, . }
de cuivre, . } de chaque, 1 hectogr.
Nitrate de potasse, }
Camphre pulvérisé, ... 6 gram.

Faites liquéfier les trois sels dans un creuset, à une chaleur modérée; aussitôt qu'ils seront fondus, ajoutez-y le camphre; mêlez avec une petite baguette de verre préalablement chauffée; coulez de suite la matière sur un porphyre légèrement huilé; coupez-la ensuite en petites tablettes, que vous renfermerez promptement dans un bocal qui puisse être hermétiquement bouché, et que vous conserverez dans un lieu sec.

Elle est employée comme ophtalmique; elle déterge et cicatrise les ulcères de la cornée; elle dissipe l'inflammation des yeux, et fait disparaître les taches qui s'y forment. On en dissout quelques décigrammes dans l'eau distillée de roses, ou simplement dans de l'eau pure.

Pilules.

Les pilules sont des médicamens dont la consistance tient le milieu entre les corps demi-solides et les corps solides, et dont la forme est sphérique, à moins que leur poids ne surpasse quatre ou cinq décigrammes; alors on leur donne une forme ovale.

Les pilules peuvent être distinguées en pilules simples et en pilules composées.

Les pilules simples sont celles qui ne sont composées que d'une seule substance, telle, par exemple, qu'un extrait très-rapproché, un baume naturel, ou la térébenthine qu'on a soumise à l'action du calorique jusqu'à induration résineuse, une résine qu'on a liquéfiée à l'aide du calorique, et qui a repris l'état solide par le refroidissement, etc.

Les pilules composées sont celles dans la composition desquelles il entre plusieurs substances de nature solide ou liquide, telles que des poudres, des extraits, des sirops, des électuaires, des sels, des gommes, des résines, etc. etc. Les excipiens des pilules sont toujours en raison des matières solides ou de consistance molle ou liquide qui en font la base.

Les pilules ne doivent être ni trop molles ni trop solides. Dans le premier cas, ces médicamens sont sujets à l'altération, à se réunir les uns avec les autres, et à ne former qu'une seule masse; dans le second cas, ils ne se délayent pas assez promptement et assez facilement dans les premières voies.

En général, on ne doit pas préparer de trop grandes masses de pilules officinales à la fois, et on ne doit diviser de ces masses que des quantités relatives à la consommation qu'on peut en faire en quelques jours, parce que, lorsque ces masses sont trop considérables, et malgré qu'on les conserve dans des pots de faïence ou dans

des parchemins, qu'on place dans des lieux frais, elles se dessèchent toujours; et lorsqu'on veut les diviser, on les trouve trop solides, et l'on est obligé d'y ajouter un excipient pour les ramollir, ce qui augmente la masse et diminue les propriétés des pilules, eu égard au poids qu'elles doivent avoir. Si elles ne se dessèchent pas, il arrive souvent qu'elles moisissent à la surface, ce qui est bien pis encore; et si on les divise toutes à la fois, l'on tombe dans le cas dont nous avons parlé ci-dessus; c'est-à-dire, que trop desséchées, elles tardent quelquefois trop à se délayer, et par conséquent leur effet n'est point assez prompt.

Pilules angéliques.

Sucs dépurés de chicorée, bourrache, houblon, fumeterre, } de chaque, 13 décagr.
roses pâles, Aloës succotrin, } de chaque, 5 hectogr.
Rhubarbe, ... 32 gram.
Trochisques d'agaric, ... 16 gram.
Cannelle, ... 8 gram.

Pulvérisez séparément la rhubarbe, les trochisques, l'aloës et la cannelle; d'une autre part, faites évaporer au bain-marie les sucs dépurés, jusqu'à consistance d'extrait; alors ajoutez les

poudres, et faites, selon l'art, dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, une masse que vous diviserez en pilules du poids de deux décigrammes.

Ces pilules sont anti-vermineuses, purgatives, stomachiques; on en ordonne l'usage aux personnes qui, par cause de faiblesse d'estomac, ont des digestions lentes et laborieuses: elles en prennent avant leur repas une ou deux, suivant la force de leur tempérament.

Les personnes qui sont sujettes aux hémorroïdes, doivent employer ce médicament avec précaution, parce que l'aloës qui en fait la base, est sujet à les exciter.

Lorsqu'on les emploie comme purgatives, la dose est depuis un gramme jusqu'à quatre.

Pilules astringentes.

Bol d'Arménie, . . Terre sigillée, . . . Corail rouge, . . . Racines de grande consoude, ...	de chaque, 1 décagr.
Pierre hématique, . Sang dragon, . . .	de chaque, 5 gram.
Racines de tormentille, . bistorte, .	de chaque, 25 décigr.
Mastic, ...	24 décigr.

Laudanum liquide, ... 5 gram.
Sirop astringent, ... q. s.

Pulvérisez séparément tout ce qui doit l'être, formez-en ensuite une poudre composée, et faites, selon l'art, une masse que vous diviserez en pilules du poids de deux décigrammes.

Ces pilules sont employées dans les crachemens de sang, dans les gonorrhées, dans les pertes, dans les fleurs blanches: la dose est depuis quatre décigrammes jusqu'à un gramme.

Pilules balsamiques de Morthon.

Cloportes, ... 3 décagr.
Gomme ammoniaque, ... 15 gram.
Acide benzoïque, ... 1 décagr.
Safran, ... }
Baume sec du Pérou, ... } de chaque, 15 décigr.
Huile volatile d'anis sulfurée, . q. s.

Formez, selon l'art, une masse de pilules comme les précédentes.

Ces pilules sont employées dans les toux invétérées, dans les catarrhes, dans les maladies de poitrine; elles facilitent l'expectoration: la dose est depuis un décigramme jusqu'à trois.

Pilules de Beloste.

Mercure purifié, ... 32 gram.
Sucre, ... 8 gram.

Scammonée, ...} de chaque, 32 gram.
Jalap, ...}
Vin blanc, ... q. s.

Pulvérisez séparément le sucre, le jalap et la scammonée; d'une autre part, mettez le mercure dans un mortier de marbre, avec le sucre et moitié de la scammonée; ajoutez une suffisante quantité de vin blanc, et triturez avec un pilon de bois jusqu'à ce que le mercure soit entièrement oxidé; ajoutez alors le reste des poudres, et formez, selon l'art, une masse que vous diviserez en pilules, du poids de deux décigrammes.

Ces pilules sont employées comme fondantes dans les maladies cutanées, et principalement dans les maladies vénériennes; elles sont hydragogues et anti-vermineuses; la dose est depuis deux décigrammes jusqu'à un gramme.

Pilules bénites de Fuller.

Assa fœtida, ...}
Myrrhe, ...} de chaque, 2 gram.
Galbanum, ...}
Limaille de fer, ... 16 gram.
Aloës succotrin, . .} de chaque, 4 gram.
Safran oriental, . .}
Castoréum, ... 15 décigr.
Diagréde, ...}
Gomme ammoniaque, ...} de chaque, 4 gram.
Cannelle, ...}

Rhubarbe, ... 8 gram.
Ipécacuanha, ... 3 gram.
Extractif de valériane sauvage, q. s.

Porphyrisez soigneusement la limaille de fer, et réduisez en poudre impalpable toutes les autres substances ; mêlez exactement pour former une poudre composée ; ajoutez l'extractif de valériane, et faites, selon l'art, une masse que vous diviserez en pilules, du poids de deux décigrammes.

Ces pilules sont hystériques ; on les emploie dans l'épilepsie, dans la manie ; elles sont apéritives, fondantes et toniques ; on les emploie aussi contre les obstructions ; la dose est de quatre décigrammes, répétés, au besoin, deux fois dans la journée.

Pilules de ciguë.

Extractif de ciguë, ... 1 hectogr.
Muriate mercuriel doux sublimé, 2 décagr.
Poudre de feuilles de ciguë, ... q. s.

Porphyrisez soigneusement le muriate mercuriel ; mêlez-le à l'extractif de ciguë ; ajoutez la poudre nécessaire, et faites, selon l'art, une masse que vous diviserez en pilules, du poids d'un décigramme.

Ces pilules sont employées comme fondantes dans les maladies scrophuleuses, dans les humeurs squirreuses et cancereuses, dans les affections scorbutiques, et dans la plus grande partie

des maladies cutanées ; la dose est depuis une pilule jusqu'à quatre.

Pilules de cynoglosses.

Racines sèches de cynoglosses, ... Semences de jusquiame blanche, . . . Extrait gommeux d'opium, ...	de chaque, 2 décagr.
Myrrhe en larmes, ...	3 décagr.
Oliban en larmes, ...	25 gram.
Safran, ... Castoréum, ...	de chaque, 7 gram.
Sirop de cynoglosses, ...	q. s.

Faites, selon l'art, une masse que vous diviserez en pilules, du poids d'un décigramme.

Ces pilules sont employées comme calmantes, adoucissantes; elles conviennent dans la phthisie, dans la pulmonie, dans les fièvres catarrhales, dans les rhumes invétérés ; elles provoquent le sommeil ; la dose est depuis une de ces pilules jusqu'à quatre.

Pilules hydragogues de Bontius.

Aloës succotrin, . . Gomme gutte, . . ammoniaque,	de chaque, 2 décagr.
Acide acéteux blanc, ...	q. s.

Pulvérisez séparément ces trois gommes résines; mêlez-les ensuite, et faites, selon l'art, une masse que vous diviserez en pilules, du poids de deux décigrammes.

Ces pilules sont très-purgatives; on les emploie dans l'hydropisie et dans les obstructions; la dose est depuis une jusqu'à quatre.

Pilules hydragogues de M. Janin, oculiste de Lyon.

Séné,	5 hectogr.
Acidule tartareux,	7 décagr.
Agaric, Méchoacan, Rhubarbe, Scammonée, Racines de brione, Hermodactes,	de chaque, 2 hectogr.
Turbith gommeux, Gomme gutte, Trochisques alhandal, Muriate mercuriel doux sublimé, Tartrite de potasse antimonié,	de chaque, 7 décagr.
Carbonate de fer, Nitrate de potasse,	de chaque, 28 décagr.
Jalap, Aloës succotrin,	de chaque, 5 hectogr.

Sulfure noir de mercure, ... 14 décagr.
Eau commune, ... 3 kilogr.

Faites bouillir le séné et l'acidule tartareux dans les trois kilogrammes d'eau pendant un quart-d'heure; passez ensuite avec forte expression; mettez la liqueur dans une marmite de fer que vous placerez sur le feu; ajoutez peu à peu les autres substances que vous aurez préalablement porphyrisées, et mêlez très-exactement; agitez ce mélange sans discontinuer, et laissez-le sur un feu doux jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance pilulaire; retirez alors la bassine de dessus le feu, et divisez la masse en pilules, du poids de deux décigrammes; roulez-les dans de la poudre de jalap, et exposez-les à l'air libre ou dans une étuve à une chaleur modérée, pour les faire sécher convenablement.

J'ai donné la même formule que nous a transmis M. Janin, pensant que les pharmaciens feront eux-mêmes des diminutions dans chacune des doses, et emploieront des proportions, quant aux quantités, relatives à la consommation qu'ils peuvent en faire.

Ces pilules, qui ont valu à leur auteur un nombre infini de remercîmens, de félicitations et de louanges, sont employées avec succès dans l'hydropisie, dans les obstructions; elles sont très-purgatives; la dose doit être relative à l'âge, au tempérament et à l'état de la maladie.

Pilules mercurielles du Codex.

Mercure purifié, ... 16 décagr.
Sucre pulvérisé, ... 5 décagr.
Scammonée, ... 16 décagr.
Résine de jalap, . . } de chaque, 8 décagr.
Rhubarbe, ... }

Procédez ainsi que nous l'avons dit à l'article pilules de Beloste.

Ces pilules sont employées dans les mêmes cas que celles de Beloste.

Pilules mercurielles de Plenck.

Mercure purifié, ... 1 hectogr.
Gomme arabique, ... 2 hectogr.
Eau commune, ... q. s.

Mettez le mercure et la moitié de la gomme dans un mortier de marbre; ajoutez une suffisante quantité d'eau, et triturez le tout avec un bistortier jusqu'à ce que le mercure soit entièrement oxidé; alors ajoutez l'autre moitié de la gomme arabique, et aussitôt que la masse aura la consistance convenable, faites promptement des pilules du poids de deux décigrammes.

Ces pilules sont employées comme fondantes dans les maladies vénériennes; elles demandent dans leur administration une attention scrupuleuse de la part du praticien, parce qu'elles sont celles de toutes les pilules mercurielles qui portent le plus facilement à la bouche.

Il faut avoir l'attention de n'ajouter que la quantité d'eau nécessaire pour faciliter l'extinction du mercure, parce que dans le cas contraire, il faudrait attendre trop long-temps pour pouvoir faire la division : il faut également ne pas trop tarder à faire cette division, parce qu'une fois que la masse est desséchée, il est infiniment difficile de la ramollir.

Pilules purgatives.

Muriate mercuriel doux sublimé, 12 décagr.
Scammonée, ... 10 décagr.
Jalap, ... 2 hectogr.
Sirop purgatif, ... q. s.

Porphyrisez soigneusement le muriate de mercure; pulvérisez le jalap et la scammonée, et faites, selon l'art, une masse que vous diviserez en pilules, du poids de quatre décigrammes; la dose, pour une purgation ordinaire, est de deux grammes; elle doit être diminuée ou augmentée suivant le tempérament des malades.

Pilules savonneuses.

Savon amygdalin, ... 2 hectogr.
Poudre de racines de guimauve
très-blanches, : . . . . 4 décagr.

Faites, selon l'art, dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, une masse que vous diviserez en pilules, du poids de trois décigrammes, et

et que vous roulerez dans la poudre de guimauve.

Il faut avoir soin d'employer la poudre de racines de guimauve qui aient été ratissées soigneusement, et qui soient très-blanches, afin que ces pilules le soient également.

Les pilules de savon sont fondantes ; elles conviennent dans les maladies cutanées, dans les scrophules, dans les tumeurs squirreuses ; elles lèvent les obstructions ; elles sont très-adoucissantes ; elles calment les coliques, les maux d'estomac qui proviennent de matières acides qui occupent cette région ; elles sont un excellent contre-poison ; elles conviennent dans la colique des peintres, dans celles de miséréré, dans toutes les grandes coliques provenues par empoisonnement causé par les acides minéraux, ou par le muriate sur-oxigéné de mercure ; la dose est depuis une jusqu'à six pilules.

Pilules scillitiques.

Squames de scille séchées, ...	de chaque,	2 décagr.
Gomme ammoniaque, ...		
Cloportes, ...		
Baume sec du Pérou,		
Savon amygdalin, ...		4 décagr.
Sirop de scille, ...		q. s.

Pulvérisez la gomme ammoniaque à l'aide

des squames de scille préalablement pulvérisées; ajoutez ensuite le baume sec du Pérou et les cloportes également en poudre ; mêlez ces quatre substances; ajoutez le savon amygdalin, et une suffisante quantité de sirop de scille pour former une masse que vous diviserez en pilules, du poids de trois décigrammes.

Ces pilules sont très-apéritives ; elles sont fondantes ; elles réussissent parfaitement dans les obstructions, dans les hydropisies, dans les fièvres cartes ; elles sont très-diurétiques et emménagogues ; on les emploie également avec succès dans la jaunisse et dans les pâles couleurs.

Pilules de térébenthine simple.

Prenez une quantité, à volonté, de térébenthine cuite ; faites-la liquéfier dans de l'eau bouillante, et divisez-la en pilules, du poids de trois décigrammes ; mettez-les, à mesure qu'elles seront roulées, dans de l'eau très-froide, afin de leur empêcher d'adhérer les unes aux autres ; conservez-les dans un lieu frais et dans de l'eau que vous renouvellerez fréquemment, afin qu'elles ne contractent aucune mauvaise odeur.

Avant de distribuer ces pilules, sortez-les de l'eau ; roulez-les dans de la poudre de racines de réglisse, et disposez-les dans des petites boîtes de carton, que vous recommanderez aux malades de conserver dans des lieux frais.

Ces pilules sont astringentes, balsamiques; elles conviennent pour supprimer l'écoulement des gonorrhées, dans les fleurs blanches, dans les ardeurs d'urine.

Pilules de térébenthine composées.

Térébenthine cuite, ...		1 hectogr.
Succin préparé, . .	de chaque,	2 décagr.
Mastic, ...		
Oliban, ...		
Rhubarbe, ...		
Bol d'Arménie, . .		

Pulvérisez séparément chacune de ces substances; mêlez ensuite, et ajoutez une suffisante quantité de sirop astringent; pilez la masse dans un mortier de marbre avec un pilon de bois; divisez-la ensuite en pilules, du poids de trois décigrammes, que vous roulerez dans de la poudre de réglisse.

Ces pilules sont employées dans le même cas que les pilules de térébenthine simple; elles sont plus balsamiques, leur effet est plus assuré, et elles ne demandent pas autant de précaution pour être conservées.

Pimprenelle.

La pimprenelle, *sanguisorba officinalis* (1)

(1) *Sanguisorba spicis ovatis.* Linn. spec. plant. tetrandria monogynia, pag. 116.

de Linnæus, est une plante vivace qui croît dans les prés, dans les pâturages; sa racine est longue, menue, branchue, pivotante; les tiges s'élèvent à la hauteur de quatre ou cinq décimètres; elles sont rougeâtres, anguleuses, rameuses, cylindriques, très-garnies de feuilles sur toute leur longueur; les feuilles sont alternes, pétiolées, ailées avec impaire, cordiformes, ovales, arrondies à leurs bords; les fleurs sont rosacées, disposées en épis arrondis au sommet des tiges; le calice est monophylle, à quatre divisions, de couleur rougeâtre; la corolle est nulle; quatre étamines sont insérées sur le calice; les anthères sont arrondies; le fruit consiste en une capsule quadrangulaire, formée par le calice, et dans laquelle sont renfermées deux semences ovales.

La pimprenelle est employée comme légèrement astringente, comme diurétique, apéritive, vulnéraire.

Pissenlit.

Le pissenlit, *leontodum taraxacum* de Linnæus (1), est une plante fort commune qui croît dans les prés, sur les bords des chemins; sa racine est faite en forme de fuseau, laiteuse; sa tige consiste en plusieurs hampes qui s'élèvent

---

(1) *Leontodum calyce inferne reflexo.* Linn. spec. plant. syngenesia polygamia æqualis, pag. 798.

du centre des feuilles à la hauteur de deux ou trois décimètres; ces hampes sont creuses, cylindriques, tendres; elles supportent une fleur jaune; les feuilles sont radicales, longues, couchées sur terre, à peu près semblables à celles de la chicorée sauvage; les fleurs sont formées de demi-fleurons hermaphrodites; le calice est formé de plusieurs écailles droites, disposées sur un seul rang, et garni à la base de plusieurs petites écailles inégales; les unes et les autres se renversent pendant la maturité; le fruit consiste en des semences solitaires, oblongues, couronnées d'aigrettes plumeuses qui s'épanouissent sur leur support, qui forment par leur ensemble un petit globe qu'on détruit au moindre souffle, et qui sont disposées sur un réceptacle nu.

Les feuilles et les racines du pissenlit sont employées comme diurétiques, apéritives, antibilieuses, amères et fébrifuges.

Pivoine mâle.

La pivoine mâle, *pœonia mascula* de Linnæus (1), est une plante qui croît à la hauteur de trois à cinq décimètres; on la trouve dans les contrées méridionales de la France, sur les Alpes, et on la cultive dans beaucoup de jardins;

---

(1) *Pæonia foliis lobatis ex ovato-lanceolatis.* Linn. spec. plant. polyandria digynia, pag. 530.

sa racine est vivace, tubéreuse, grosse comme le pouce, rougeâtre en dehors, blanchâtre en dedans; les tiges sont rameuses, un peu rougeâtres; les feuilles sont alternes, deux fois ternées, larges et épaisses, lancéolées; les fleurs sont terminales, grandes; elles doublent facilement par la culture; le calice est à cinq divisions; elles ont cinq pétales, deux à cinq ovaires, surmontés chacun d'un stigmate terminal, sessile; le fruit consiste en plusieurs capsules uniloculaires, oblongues, à une valve, renfermant des petites semences de forme à peu près sphérique, luisantes, noirâtres dans leur maturité.

Les racines de pivoine sont quelquefois employées comme diaphorétiques, dans l'épilepsie, dans les maladies convulsives; mais l'observation dément en grande partie ces propriétés, et fait regarder cette plante comme suspecte.

Plantain. (*grand*)

Le plantain, *plantago major* de Linnæus (1), est une plante fort commune qui croît dans les prés, sur le bord des chemins; sa racine est vivace, courte, grosse comme le doigt, garnie de fibres blanchâtres; sa tige consiste en une hampe cylindrique, unie, un peu velue, au haut

(1) *Plantago foliis ovatis glabris*, *nudo scapo tereti*, *spica flosculis imbricatis*. Linn. spec. plant. tetrandria monogynia, pag. 112.

de laquelle naît une fleur disposée en épi; les feuilles sont alongées, couchées à terre, larges, luisantes, lisses, marquées chacune de sept nervures longitudinales fort apparentes, attachées à la racine par de longs pétioles; les fleurs sont monopétales; le calice est à quatre divisions profondes; la corolle est tubulée, à quatre découpures; elles ont quatre étamines, un ovaire, un style et un stigmate; le fruit est une capsule de forme ovale, à deux loges, s'ouvrant transversalement, renfermant plusieurs semences oblongues.

Les feuilles du plantain sont employées comme astringentes, vulnéraires : on les emploie dans les hémorragies, dans les pertes, dans les gonorrhées. L'eau distillée sur ces feuilles est employée dans quelques maladies des yeux; mais elle est tout à fait insignifiante.

Pois de garou.

Prenez une quantité, à volonté, de tiges de *thymelæa;* faites-leur donner, à l'aide du tour, la grosseur et la forme des poids ronds.

Ces pois sont employés pour maintenir l'ouverture des cautères, et pour faciliter la suppuration : ils sont un peu épispastiques.

Pois d'iris.

Prenez des racines d'iris de Florence, et disposez-les comme les tiges du *thymelæa.*

Ils sont employés aux mêmes usages, mais ils n'ont pas la propriété épispastique.

Poivre long des Indes.

Le poivre long, *piper longum* de Linnæus (1), est une plante herbacée qui croît à la hauteur de vingt ou vingt-cinq décimètres, et qui pousse des tiges grêles, sarmenteuses, articulées; les feuilles sont alternes, simples, longues, minces, molles, ornées de plusieurs nervures très-saillantes; les fleurs sont disposées en grappes ou chatons; elles sortent des aisselles des feuilles, portées sur un réceptacle commun, à plusieurs fleurs, munies d'écailles qui tiennent lieu d'involucre; la corolle est nulle; deux anthères sont situées à la base de l'ovaire; le fruit doit être desséché avant sa maturité; il est d'un gris rougeâtre, gros comme une plume, long de trois ou quatre centimètres, cannelé, comme chagriné ou garni de tubercules étroitement unis, et placés en forme de réseau; il est divisé en plusieurs cellules, dans chacune desquelles est une très-petite semence noirâtre en dehors, blanche en dedans, d'une saveur âcre et amère.

Le poivre long est fort peu usité en médecine; il entre dans la composition de la thériaque.

---

(1) *Piper foliis cordatis petiolatis sessilibusque.* Linn. spec. plant. diandria trigynia, pag. 29.

Poivre noir.

Le poivre noir, *piper nigrum* de Linnæus (1), est une plante dont la racine est petite, fibreuse, noirâtre; les tiges sont sarmenteuses, grimpantes aux arbres voisins, comme le houblon; les feuilles sont alternes, ovales, glabres, à sept nervures; les fleurs sont en grappes; elles ont à peu près les mêmes caractères que les précédentes; les fruits sont disposés sur les grappes, au nombre de vingt ou trente grains; ils sont d'abord verdâtres, puis rouges, et enfin noirs: le poivrier fleurit souvent deux fois l'année; on recueille les fruits mûrs quatre mois après que les fleurs ont disparu, et on les fait dessécher au soleil.

Le poivre noir est une des épices les plus usitées dans nos cuisines: il n'est d'aucun usage en médecine, si ce n'est pour exciter l'appétit.

Polygale de Virginie.

Le polygale de Virginie, ou polygale du Sénégal, *polygala Senega* de Linnæus (2), est une plante dont la racine est ligneuse, longue,

---

(1) *Piper foliis ovatis subseptemnerviis glabris, petiolis simplicissimis.* Linn. spec. plant. diandria trigynia, pag. 28.

(2) *Polygala floribus imberbibus spicatis, caule erecto herbaceo simplicissimo, foliis lato-lanceolatis.* Linn. spec. plant. diadelphia octandria, pag. 704.

tortueuse, branchue, d'une saveur âcre et amère, d'une odeur légèrement aromatique, de la grosseur d'une plume; ses tiges sont herbacées, de la longueur de trois décimètres, simples, menues, faibles; les feuilles sont alternes, longues de vingt-cinq millimètres, ovales, lancéolées; les fleurs sont terminales, disposées en épis; le calice a cinq divisions, dont deux sont ordinairement plus grandes; la corolle est bilabiée; la lèvre supérieure est à deux divisions; l'inférieure est concave; elles ont huit étamines; le fruit est une capsule cordiforme, comprimée, biloculaire, bivalve, renfermant des semences ovales.

Le polygale de Virginie est employé comme un excellent apéritif, diurétique, sudorifique, légèrement incisif et pectoral.

Polypode.

Le polypode, *polypodium vulgare* de Linnæus (1), est une plante qui croît presque partout, sur les murs, sur les montagnes ombragées, entre les pierres, sur le tronc des vieux arbres, etc.; sa racine est écailleuse; les feuilles sont lobées en dents de scie, profondes, disposées alternativement sur un pétiole qui tient lieu de tige, et qui est terminé par une foliole impaire; la

(1) *Polypodium frondibus pinnatifidis : Pinnis oblongis subserratis obtusis, radice squamata.* Linn. spec. plant. cryptogamia filices, pag. 1085.

fructification est disposée comme celle de la fougère. (Voyez *Fougère mâle*, tom. 1, pag. 381.)

Les racines de polypode sont employées comme apéritives, sudorifiques, légèrement purgatives.

Pommade de concombres.

Graisse de porc préparée et lavée,		1 kilogr.
Concombres, ...	de chaque,	3 kilogr.
Melons bien mûrs,		
Verjus, ...		5 hectogr.
Pommes de reinette, ...		N.º 4.
Lait de vache, ...		1 kilogr.

Coupez les pommes de reinette, les concombres et les melons en quartiers; séparez-en les enveloppes; écrasez le verjus; mettez toutes ces substances dans la cucurbite intérieure d'un alambic, avec le lait et la graisse de porc; faites chauffer ce mélange au bain-marie, pendant huit ou dix heures; coulez avec expression tandis que le mélange est chaud; exposez la pommade dans un lieu frais, pour la faire figer; séparez-la alors de l'humidité qu'elle surnage; lavez-la dans plusieurs eaux, jusqu'à ce que la dernière sorte claire; faites fondre cette pommade au bain-marie, à plusieurs reprises, pour la pouvoir séparer entièrement de toutes ses fèces et de toute son humidité; sans cette précaution, elle s'oxigénerait en fort peu de temps.

Cette pommade est employée pour adoucir la peau, pour l'entretenir dans son état de

souplesse et de fraîcheur; elle convient également pour les crevasses du sein.

Cette recette est celle que nous a donné le célèbre pharmacien M. Baumé, dans ses élémens de pharmacie ; mais j'ai remarqué que l'acide du verjus et celui des pommes de reinette se combinaient avec la graisse, et que, malgré les lotions répétées, la pommade ne pouvait se conserver long-temps sans s'oxigéner.

J'ai préparé cette pommade en en supprimant les pommes et le verjus; je l'ai conservée bien plus long-temps dans son état de fraîcheur, et elle a constamment produit les effets adoucissans qui lui sont ordinaires.

Pommade cosmétique.

Blanc de baleine récent, ... 1 hectogr.
Huile d'amandes douces, ... 3 hectogr.
Eau distillée de roses, ... 2 hectogr.

Faites liquéfier au bain-marie, dans un plat de faïence, le blanc de baleine et l'huile d'amandes douces; agitez avec un pilon de bois jusqu'à ce que le mélange soit entièrement refroidi; ajoutez alors peu à peu l'eau distillée de roses, et continuez d'agiter jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement incorporée, et que la pommade soit blanche comme la crême; renfermez-la dans un pot de faïence, et conservez-la pour l'usage.

Cette pommade est un cosmétique fort agréable et très-adoucissant; elle peut, dans tous les

cas, remplacer celle de concombres, et elle ne lui cède en rien quant aux propriétés.

Il faut avoir une attention scrupuleuse au choix du blanc de baleine; la plus grande partie de celui qui se trouve dans le commerce est oxigéné, et il n'a ni la blancheur, ni la fraîcheur, ni l'odeur de celui qui est nécessaire pour bien préparer cette pommade.

Pommade épispastique. (Voyez *Cérat épispastique.*)

Pommade mercurielle citrine.

Mercure purifié, . } Acide nitrique à 36 degrés, ... } de chaque, 1 hectogr.

Axonge de porc, ... 15 hectogr.

Mettez le mercure dans une double fiole à médecine ; versez par-dessus l'acide nitrique ; disposez le vaisseau sur un bain de sable légèrement chauffé, le mercure décomposera une partie de l'acide nitrique, il s'unira chimiquement à l'oxigène de ce dernier, et l'oxidera ; cet oxide sera dissous par l'acide qui n'a point été décomposé : à mesure que le mercure s'oxide et se dissout, la portion d'acide nitrique qui a cédé de l'oxigène au mercure, est amenée par cette perte à l'état de gaz nitreux, qui se dégage sous la forme de vapeurs rutilantes : il résulte de cette

première opération, du nitrate de mercure liquide.

D'une autre part, faites liquéfier l'axonge dans une terrine vernissée par une chaleur très-douce; laissez refroidir à moitié; versez alors dans la terrine le nitrate de mercure; agitez continuellement avec un bistortier, jusqu'à ce que la pommade ait acquis une consistance approchante de l'état demi-solide; coulez alors promptement dans un grand carré de papier fort, et lorsqu'elle sera entièrement refroidie, divisez-la en petites tablettes, du poids d'un décigramme.

Cette pommade est un fort bon anti-psorique; elle est aussi quelquefois employée dans d'autres maladies cutanées : la dose, pour chaque friction, est depuis deux grammes jusqu'à huit.

Pommade avec l'oxide de manganèse.

Oxide de manganèse, ... 2 hectogr.
Axonge de porc, ... 5 hectogr.

Porphyrisez l'oxide de manganèse, et mêlez-le soigneusement à l'axonge; disposez alors pour l'usage.

Cette pommade, dont nous devons la composition aux citoyens Grille, pharmacien, et Morelot, chirurgien de l'armée d'Italie, réussit parfaitement dans les maladies psoriques et dans la plupart des maladies cutanées. Je l'ai fréquemment employé avec succès dans l'hôpital

militaire de Grenoble, dans lequel étaient également employés ces deux citoyens, lorsque, pour la première fois, ils en firent l'essai.

Pommade ophtalmique.

Muriate suroxigéné de mercure, 2 décigr.
Axonge de porc bien lavée, . . 16 grammes.

Triturez exactement le muriate sur-oxigéné de mercure dans un mortier de verre, avec un pilon de même matière ; ajoutez l'axonge de porc, et agitez fort long-temps ce mélange, afin de le rendre très-exact.

Cette pommade convient dans les maladies des yeux ; elle dissipe les taches qui s'y forment ; on en met avec la tête d'une épingle dans l'œil malade le soir en se mettant au lit, et l'on applique par-dessus une compresse trempée dans l'eau distillée de roses.

Potasse caustique.

Cendres gravelées, } de chaque, 2 kilogr.
Chaux vive, . . . }
Eau bouillante, ... 8 kilogr.

Mettez ces trois substances dans une terrine de grès ; laissez-les-y jusqu'à ce que la dissolution soit à peu près faite ; placez alors la terrine sur un feu très-doux, et faites bouillir la matière pendant cinq à six minutes ; retirez alors le vaisseau de dessus le feu ; filtrez à travers le

papier gris, et recevez la liqueur dans une autre terrine ; remettez sur le feu, et faites évaporer jusqu'à siccité : lorsque toutes ces conditions seront parfaitement remplies, mettez la matière dans un creuset que vous placerez sur des charbons allumés ; elle se liquéfiera, et bouillonnera jusqu'à ce que l'humidité soit entièrement évaporée ; lorsqu'elle sera dans ce dernier état, et qu'elle fluera comme une huile, retirez le creuset de dessus le feu, et coulez-la aussitôt sur un porphyre ou sur des plaques de cuivre, la potasse se solidifiera par le refroidissement ; coupez-la, tandis qu'elle est chaude, en petites tablettes que vous renfermerez promptement dans un bocal en cristal, bouché à l'émeril, et que vous aurez préalablement chauffé ; conservez-la dans un lieu très-sec.

La potasse obtenue par ce procédé contient toujours une petite quantité d'acide carbonique qu'elle a absorbé de l'air atmosphérique ; cependant ses effets sont assez puissans pour pouvoir ronger le tissu de la peau, seul emploi auquel elle soit destinée en pharmacie : quant aux besoins que l'on peut avoir de cet alkali dans toute sa pureté pour les expériences chimiques, je renverrai aux procédés décrits par M. *Bouillon-Lagrange*, dans son manuel d'un cours de chimie.

Potions.

Potions.

Les potions sont des médicamens liquides, destinés à être administrés intérieurement, à des doses relatives à l'effet qui leur est assigné.

On distingue les potions en potions altérantes et en potions purgatives.

Les potions altérantes sont destinées à apporter un changement salutaire dans le sang et dans les humeurs, sans produire aucune évacuation apparente ; les potions purgatives sont destinées à l'évacuation des humeurs par les selles.

Potion anti-émétique.

Suc de citrons, ... 2 décagr.
Carbonate de potasse, ... q. s. ou jusqu'au point de saturation.
Sirop de limons, ... 3 décagr.
Eau distillée de menthe, ... 1 hectogr.

Faites, selon l'art, une potion que l'on administre ordinairement en trois fois, en mettant une heure d'intervalle entre chaque dose.

Cette potion est astringente ; elle arrête les vomissemens ; elle est cordiale, stomachique et anti-spasmodique.

Potion anti-vermineuse.

Sirop vermifuge, ... 4 décagr.
Eau distillée de fleurs d'oranges, 3 décagr.

Infusion de fleurs de tilleul, . . . 1 hectogr.

Nitrate de potasse, ... 1 gramme.

Faites, selon l'art, une potion qui sera prise ainsi que l'indiquera le médecin.

Potion cordiale.

Thériaque, ... } de chaque, 4 gram.
Confection d'hyacinthe, ... }

Sirop de kina, ... 5 décagr.

Vin de Bourgogne vieux, . . . 1 hectogr.

Faites, selon l'art, une potion comme la précédente.

Cette potion est très-cordiale; elle conforte les esprits, et donne beaucoup de ton à l'estomac; elle convient aux malades auxquels la diète de rigueur est ordonnée, et qui ne peuvent digérer les boissons nourrissantes.

Potion avec l'ipécacuanha.

Ipécacuanha pulvérisé, ... 12 décigr.

Sulfate de magnésie, ... 4 grammes.

Infusion de camomille, ... 2 hectogr.

Mêlez et agitez pour opérer la dissolution du sulfate de magnésie, et la division de l'ipécacuanha.

Cette potion provoque le vomissement; elle purge ensuite par les selles; on en prend d'abord la moitié, et si après une demi-heure le vomissement n'est pas survenu, on prend l'autre moitié.

Lorsque les premières nausées sont survenues, l'on aide l'effet du vomissement par de l'eau tiède, ou par une légère infusion de camomille.

Potion purgative ordinaire.

Follicules de séné, . / Sulfate de magnésie,	de chaque,	8 gram.
Quinquina concassé, ...		4 gram.
Manne, ...		6 décagr.
Eau bouillante, ...		15 décagr.

Faites, selon l'art, par infusion.

L'on peut ajouter à cette potion quelques gouttes d'alkool citrique, ou un décagramme d'eau distillée de fleurs d'oranges, afin de la rendre moins répugnante à boire.

Je ne donnerai pas d'autres formules pour les différentes potions purgatives, parce qu'elles sont susceptibles de variations, tant relativement aux divers états de maladies, qu'à l'âge et au tempérament des malades. Celle-ci est simplement affectée aux personnes que de légères indispositions, ou des abondances d'humeurs, mettent dans la nécessité de se purger.

Poudre absorbante.

Carbonate de magnésie, ... / Oxide d'antimoine blanc, ...	de chaque,	1 hectogr.

Ecailles d'huîtres préparées, . . . 1 hectogr.
Cannelle, ... 5 décagr.
Extractif d'opium, ... 8 gram.

Triturez l'extractif d'opium avec les écailles d'huîtres pendant long-temps, et jusqu'à ce qu'il devienne pulvérulent ; ajoutez alors les autres substances pulvérisées séparément ; mêlez très-exactement, et disposez, pour l'usage, dans un bocal que vous conserverez dans un lieu sec.

Poudre anti-vénérienne, n.° 1.

Muriate sur-oxigéné de mercure, 4 grammes.
Gomme arabique, ... 4 hectogr.
Nitrate de potasse, ... 3 hectogr.
Sucre, ... 4 hectogr.

Porphyrisez soigneusement le muriate de mercure ; mêlez-y la gomme arabique, le nitrate de potasse et le sucre ; continuez à porphyriser jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement exact ; distribuez alors cette poudre, composée en cent doses égales.

Cette poudre est employée avec succès dans les maladies vénériennes ; elle est infiniment commode pour les personnes qui voyagent, et pour celles qui, voulant cacher leur état de maladie, ne peuvent, sans inspirer de soupçons, faire préparer leur tisane dans leur maison, à cause des personnes avec lesquelles ils vivent.

On met une de ces doses dans une bouteille

d'eau froide, et on l'agite pendant quelques momens pour faciliter la dissolution.

Cette tisane doit être bue en cinq verrées, savoir, deux le matin à jeun, la troisième entre le déjeûné et le dîné, la quatrième trois heures après le dîné, et la cinquième en se mettant au lit, deux heures après un très-léger souper.

Poudre anti-vénérienne, n.° 2.

Salsepareille, ...	de chaque, 4 hectog.
Gaïac, ...	
Sucre, ...	
Nitrate de potasse, ...	3 hectog.

Pulvérisez chacune de ces substances séparément; mêlez-les ensuite avec soin, et divisez-les en cent doses égales.

Cette poudre est employée aux mêmes usages que la précédente; elle est un peu sudorifique, et peut se prendre à plus haute dose, s'il en est besoin, sans aucun des risques que l'on court en employant celle n.° 1, à cause du muriate sur-oxigéné de mercure que contient cette première.

Poudre apéritive.

Squames de scille séchées, ...	de chaque, 5 décagr.
Cloportes préparés, .	
Cannelle, ...	
Acidule tartareux, . .	
Nitrate de potasse, . .	

Faites, selon l'art, une poudre composée comme la précédente.

Cette poudre est apéritive, fondante, tonique; elle convient dans les hydropisies, dans les obstructions, dans les fièvres quartes; elle rétablit les mois aux femmes; elle réussit parfaitement dans la jaunisse et dans les pâles couleurs.

Poudre astringente.

Bol d'Arménie, ...
Cachou, ...
Mastic en larmes, . .
Cannelle, ...
Rhubarbe, ...
Roses rouges, ...
Sang de dragon, . . . } de chaque, 3 décagr.
Extractif d'opium, ... 1 décagr.

Pulvérisez, et formez, selon l'art, une poudre composée comme la précédente.

Cette poudre est employée pour arrêter les vomissemens, les crachemens de sang, les pertes, les gonorrhées, les fleurs blanches et les hémorragies.

Poudre de Carignan, contre les convulsions des enfans.

Guy de chêne, ...
Racines de fraxinelle, .
Corne de cerf préparée, } de chaque, 4 décagr.

Racines de pivoine, . . }
Carbonate d'ammonia- } de chaque, 2 décagr.
que, ... }

Karabé, ... 8 décagr.

Pulvérisez séparément chacune de ces substances; mêlez-les ensuite très exactement, et conservez-les dans un bocal que vous tiendrez hermétiquement bouché, et que vous placerez dans un lieu sec.

Cette poudre réussit fort bien dans les convulsions des enfans; on la fait prendre dans du lait de la nourrice aux enfans à la mamelle, ou dans du lait de vache à ceux qui sont sevrés; on la leur fait prendre dans du bouillon, dans de l'eau distillée de fleurs d'oranges, dans une infusion de fleurs de tilleul, ou dans de l'eau pure, et jamais dans du vin, à la dose ci-après prescrite.

A l'âge d'un an et avant, ... 1 gram.
A deux ans, ... 2 gram.
A trois ans, ... 3 gram.
A quatre ans, ... 4 gram.

A tous les autres âges, cette dernière dose est la plus forte.

Il faut observer de donner cette poudre avant que l'accident prenne, ou quand il est passé, et jamais dans le temps de l'accident même.

On peut répéter la dose plusieurs fois par jour, s'il en est besoin, en observant toujours le temps de l'accident à venir ou passé.

Cette recette a été donnée par la princesse

de Carignan, qui l'a fréquemment mise en usage, et toujours avec les plus heureux succès. Elle lui avait été remise par un de ses médecins, qui en avait fort souvent éprouvé les effets avant de la donner à la princesse.

Poudre cordiale pour les chevaux.

Sulfure d'antimoine, ... 3 hectog.
Semences de cumin, . . ⎫
de fenugrec, ⎬ de chaque, 4 hectog.
d'anis, . . . ⎪
Baies de laurier, . . . ⎭
Soufre sublimé, ... ⎫ de chaque, 2 hectog.
Racines de réglisse, . ⎭

Pulvérisez séparément chacune de ces substances; opérez ensuite un mélange exact, et disposez dans une boite que vous tiendrez dans un lieu sec.

Poudre cornachine.

Scammonée d'alep, . . ⎫
Acidule tartareux, . . ⎬ de chaque, 5 décagr.
Oxide d'antimoine blanc ⎪
par le nitrate de potasse, . ⎭

Porphyrisez séparément chacune de ces substances, et formez-en une poudre composée.

Cette poudre est employée comme purgative, apéritive et hydragogue, dans les obstructions

et dans l'hydropisie : la dose est depuis un gramme jusqu'à quatre.

Poudre dentifrice.

Acidule tartareux, ... 2 décagr.
Racines de pirèthre, . }
Sulfate d'alumine privé de son eau de cristallisation, ... } de chaque, 4 gram.
Quinquina jaune, ... 1 décagr.
Cannelle, ... }
Girofles, ... } de chaque, 5 gram.

Formez, selon l'art, une poudre composée.

Cette poudre nettoie, blanchit et conserve les dents; elle dégage les gencives des petits amas d'humeurs qui en occasionent quelquefois la douleur et la perte; on s'en sert avec une brosse douce ou avec une racine préparée en forme de brosse.

Poudre fébrifuge.

Carbonate de potasse, . }
Rhubarbe, ... } de chaque, 8 gram.
Jalap, ... }
Quinquina choisi, ... 8 décagr.

Faites, selon l'art, une poudre composée.

Cette poudre est un puissant fébrifuge; on l'emploie avec succès dans les fièvres intermittentes : la dose doit être proportionnée à l'âge, au tempérament et à l'état de la maladie.

Poudre fulminante.

Nitrate de potasse, ... 3 gram.
Carbonate de potasse, ... 2 gram.
Soufre sublimé, ... 1 gram.

Mettez le nitrate de potasse dans un mortier de verre, que vous aurez un peu chauffé; pulvérisez-le avec un pilon de verre; ajoutez le carbonate de potasse et le soufre sublimé; triturez et mêlez exactement : lorsque le mélange sera parfait, renfermez-le promptement dans un bocal également chauffé; bouchez-le hermétiquement, avec un bouchon de cristal usé à l'émeril, et conservez-le dans un lieu très-sec.

Cette poudre, chauffée à l'air libre et à un feu modéré, s'y liquéfie; et lorsqu'elle est parvenue à un degré de chaleur qu'on n'a pu mesurer, elle fait une explosion des plus fortes, et se volatilise entièrement avec la plus grande promptitude.

Il faut avoir attention de bien dessécher le carbonate et le nitrate de potasse que l'on emploie dans la composition de cette poudre; sans cette précaution, la combustion du soufre s'opérerait avant que les sels fussent entièrement desséchés, et l'effet serait manqué.

Poudre de fusion.

Nitrate de potasse, ... 3 gram.

Soufre sublimé, . .	de chaque,	1 gram.
Sciure de bois, . .		

Mêlez très-exactement, et conservez dans un lieu sec.

Cette poudre est d'un grand usage en docimasie; on s'en sert avec succès pour opérer la fusion des substances métalliques contenues dans les mines.

Poudre pour le goître.

Eponges brûlées, ...	5 décagr.
Ecailles d'huîtres préparées, . . .	1 hectogr.
Sucre blanc, ...	2 hectogr.
Cannelle fine, ...	1 décagr.
Carbonate de potasse cristallisé, .	1 hectogr.

Formez, selon l'art, une poudre composée.

Poudre hydragogue.

Aloës succotrin, . .	de chaque,	1 hectogr.
Jalap, ...		
Gomme gutte, ...		2 décagr.
Scammonée d'alep, ...		5 décagr.
Rhubarbe, ...		6 décagr.
Agaric, ...	de chaque,	6 décagr.
Squames de scille séchées, ...		
Acidule tartareux,		

Formez, selon l'art, une poudre composée.

Cette poudre est employée comme drastique, dans l'hydropisie et dans les obstructions.

Poudre ophtalmique.

Os de sèche, ...	de chaque,	1 décagr.
Tuthie préparée, .		
Sucre cristallisé, . .		

Porphyrisez très-exactement, et formez, selon l'art, une poudre composée.

Cette poudre est employée dans les maladies des yeux ; on en prend une petite pincée avec le chalumeau d'une plume ; on la fait souffler dans l'œil du malade, par un homme sain, deux fois chaque jour, ayant soin de tenir l'œil bien ouvert. On continue ainsi pendant huit ou dix jours, et il est très-rare que l'on ne s'en trouve pas soulagé.

Poudre sternutatoire.

Feuilles d'azarum, ...		1 décagr.
Fleurs de lys des vallées, ...	de chaque,	2 décagr.
Marjolaine, ...		
Bétoine, ...		

Disposez chacune de ces substances séparément, de manière à obtenir une poudre qui ne soit ni trop fine ni trop grosse.

Cette poudre provoque l'éternuement ; elle dégage le cerveau, et facilite l'écoulement des humeurs qui occasionent les maux de tête; l'on en prend par le nez une très-petite pincée comme on prend le tabac.

Poudre tempérante.

Nitrate de potasse, } de chaque, 1 décagr.
Sucre, ... }
Camphre, ... }

Formez, selon l'art, une poudre composée.

Cette poudre convient dans les fièvres putrides et malignes; elle en tempère les ardeurs; elle rétablit les forces vitales; elle est anti-septique et anti-vermineuse : on l'emploie également dans les rétentions d'urine.

Poudre tempérante de Stalh.

Sulfate de potasse, } de chaque, 1 hectogr.
Nitrate de potasse, }
Sulfure de mercure rouge, . . . 2 décagr.

Formez, selon l'art, une poudre composée.

Cette poudre jouit à peu près des mêmes propriétés que la précédente; on l'emploie dans les mêmes cas, dans les inflammations de la gorge et dans les fièvres ardentes.

Poudre vermifuge.

Coraline de Corse, } de chaque, 1 hectogr.
Semen-contra, . . }
Tanaisie, ... }
Rhubarbe, ... }
Muriate mercuriel doux, ... 4 décagr.

Porphyrisez soigneusement le muriate de mercure; ajoutez les autres substances réduites en poudre impalpable, et formez une poudre composée.

Cette poudre est un excellent anti-vermineux; la dose doit en être proportionnée à l'âge et au tempérament des malades, et l'on en doit continuer l'usage pendant cinq ou six jours, purger le malade le septième, et, s'il en est besoin, réitérer la purgation le surlendemain, ou à une époque plus éloignée.

Pourpier.

Le pourpier, *portulaca cleracea* (1) de Linnæus, est une plante potagère herbacée, qu'on cultive dans les terrains gras, dans les jardins; sa racine est simple, garnie de quelques petits fibres; ses tiges s'élèvent à la hauteur de trois décimètres; elles sont cylindriques, droites, quelquefois inclinées vers la terre; les feuilles sont alternes, charnues, luisantes, en forme de coin; les fleurs sortent des aisselles des feuilles; elles sont sessiles, de couleur jaune; leur calice est à deux divisions; la corolle est à cinq pétales droits, obtus, plus grands que le calice; les étamines sont assez nombreuses; l'ovaire est simple,

(1) *Portulaca foliis cuneiformibus, floribus sessilibus.* Linn. spec. plant. dodecandria monogynia, pag. 445.

surmonté d'un style court et de quatre ou cinq stigmates ; le fruit est une capsule oblongue, à une loge, renfermant plusieurs petites semences noires.

Le pourpier est employé en médecine comme vermifuge, légèrement astringent, dans le vomissement bilieux, dans la diarrhée bilieuse ; il arrête le crachement de sang et les grandes pertes ; il est d'un grand usage dans l'économie domestique ; on le mange en salade, ou de toute autre manière.

Primevère.

La primevère, *primula veris* de Linnæus (1), est une plante qui croît dans les prés, dans les bois, sur les coteaux, sur les bords des chemins et des ruisseaux, et qui fleurit au commencement du printemps, d'où lui est venue sa dénomination : sa racine est vivace, grosse, écailleuse, rougeâtre, d'une odeur légèrement aromatique ; ses tiges croissent à la hauteur de deux décimètres ; elles sont simples, cylindriques, nues, un peu velues ; les feuilles sont radicales, sessiles, oblongues, larges, un peu rudes, dentées ; les fleurs sont pédonculées et pendantes ; elles sont disposées en ombelles au sommet des

(1) *Primula foliis dentatis rugosis.* Linn. spec. plant. pentandria monogynia, pag. 142.

tiges; le calice est tubulé, à cinq dents; la corolle est monopétale, infundibuliforme, à cinq lobes; cinq étamines sont attachées au milieu du tube; les anthères sont sessiles, oblongues; elles ont un style, un stigmate globuleux, et un ovaire arrondi; le fruit est une capsule cylindrique, oblongue, à une loge, s'ouvrant au sommet en dix valves, renfermant un grand nombre de semences obrondes, de couleur brune.

Les fleurs de primevère sont employées comme cordiales, vulnéraires, anti-spasmodiques, adoucissantes.

Pulmonaire.

La pulmonaire, *pulmonaria officinalis* de Linnæus (1), est une plante qui croît dans les bois, dans les haies, au pied des montagnes de l'Europe : sa racine est vivace, blanchâtre, garnie de fibres éparses; les tiges s'élèvent à la hauteur de deux ou trois décimètres; elles sont anguleuses, de couleur tirant un peu sur le purpurin, couvertes de poils courts et rudes; les feuilles sont radicales et caulinaires; les premières sont couchées, oblongues, pointues à leur sommet, prolongées sur un court pétiole par leur base, traversées d'une nervure dans

(1) *Pulmonaria foliis radicalibus ovato-cordatis scabris.* Linn. spec. plant. pentandria monogynia, pag. 135.

leur

leur longueur ; les caulinaires sont amplexicaules, moins longues et moins larges que les radicales ; les fleurs sont disposées, au sommet de la tige, en espèce de corymbe ; le calice est persistant, à cinq divisions ; la corolle est monopétale, infundibuliforme, à cinq divisions ; le stigmate est échancré ; le fruit consiste en quatre semences obrondes, obtuses, disposées dans une espèce de capsule obronde, formée par le calice.

La pulmonaire est employée comme béchique dans les catarrhes, dans la pulmonie, dans les gros rhumes ; elle est légèrement astringente, et on l'emploie quelquefois dans le vomissement et dans le crachement de sang.

Pulmonaire de chêne.

La pulmonaire de chêne, *lichen pulmonarius* de Linnæus (1), se trouve sur les troncs d'arbres, tels que les chênes, les hêtres, les sapins et autres arbres des forêts : on la trouve quelquefois aussi sur les rochers, sur les pierres ; elle offre des expansions rampantes, divisées à leur bord en découpures obtuses ; elle est lacuneuse en dessus, et velue en dessous ; on l'emploie avec succès dans les mêmes cas que la pulmonaire ; elle est légèrement amère : il est des

(1) *Lichen foliaceus laciniatus obtusus glaber : supra lacunosus; subtus tomentosus.* Linn. spec. plant. cryptogamia algæ, pag. 1145.

pays où on la substitue au houblon dans la fabrication de la bière, et au tan dans la fabrication des cuirs; on en retire aussi une teinture brune solide.

Pulpe de casse.

Prenez une quantité, à volonté, de bâtons de casse aussi récens qu'il est possible, et bien pleins; frappez sur leurs sutures avec un marteau, de manière à les pouvoir facilement partager en deux sans les briser; ratissez leur intérieur avec une spatule pour en tirer la moelle, les noyaux et les cloisons; réunissez alors ce que vous avez extrait dans un pot de faïence; ajoutez-y à peu près un hectogramme d'eau légèrement chauffée par kilogramme de moelle; pulpez ensuite sur un tamis de crin un peu serré, à l'aide d'une spatule de bois à large surface; disposez la pulpe obtenue dans une terrine vernissée, et placez-la dans une étuve ou sur un bain de sable légèrement chaud, pour évaporer la quantité d'humidité surabondante.

On emploie rarement aujourd'hui la pulpe de casse; l'observation a prouvé qu'il valait mieux en tirer, à l'aide de l'eau, la partie extractive, parce qu'il est rare que la pulpe ne donne quelques coliques, ou tout au moins une grande quantité de vents qui incommodent toujours les malades.

L'extractif de casse, ou sa décoction, sont

laxatifs, purgatifs, rafraîchissans; on les emploie dans les fièvres putrides et malignes, ainsi que dans les maladies inflammatoires.

Pulpe de tamarins.

Prenez une quantité, à volonté, de tamarins bien frais; arrosez-les avec un peu d'eau presque bouillante, et laissez macérer le tout dans une terrine vernissée, pendant vingt-quatre heures; pulpez alors sur un tamis de crin, et disposez la pulpe comme la précédente.

La pulpe de tamarins est employée comme laxative, rafraîchissante, acidule; elle convient dans les maladies putrides; on en délaye quelques décagrammes dans un kilogramme d'eau; on y ajoute, s'il en est besoin, quelques décigrammes de nitrate de potasse, et l'on a, par ce moyen, des boissons rafraîchissantes qui tempèrent les ardeurs des fièvres, et qui entretiennent le ventre libre.

Pyrèthre.

La pyrèthre, *anthemis pyrethrum* de Linnæus (1), est une petite plante qui s'élève à la hauteur de deux ou trois décimètres: sa racine

(1) *Anthemis caulibus simplicibus unifloris decumbentibus, foliis pinnato-multifidis.* Linn. spec. plant. syngenesia polygamia superflua, pag. 895.

est vivace, longue, et grosse comme le petit doigt, de couleur cendrée, ridée, d'une saveur très-âcre; les tiges sont simples, à peu près semblables à celles de la camomille; les feuilles sont bipinnatifides, et découpées très-menues; les fleurs sont solitaires, larges, radiées, situées aux extrémités des rameaux; les demi-fleurons sont nombreux, lancéolés, plus longs que le calice qui est imbriqué, blancs en dessus, et de couleur purpurine en dessous; le fruit consiste en semences oblongues, nues, disposées dans le calice sur un réceptacle de forme conique.

La racine de pyrèthre est employée comme salivaire; elle procure une abondante secrétion de salive, elle débarrasse les glandes salivaires, et soulage les maux de dents.

Pyrole.

La pyrole, *pyrola rotundifolia* de Linnæus (1), est une plante vivace qui croît dans les bois, dans les lieux humides et ombragés: sa racine est flexible, déliée, presque horizontale; sa tige s'élève, du milieu des feuilles, à la hauteur de trois décimètres; elle est nue, anguleuse, ferme, recouverte de quelques écailles, et terminée par un épi de petites fleurs légère-

(1) *Pyrola staminibus adscendentibus, pistillo declinato.* Linn. spec. plant. decandria monogynia, pag. 396.

ment aromatiques, et portées sur de courts pédoncules ; les feuilles sont radicales, arrondies, épaisses, lisses, portées sur de longs pétioles, ressemblant beaucoup à celles du poirier ; les fleurs sont polypétales ; le calice est monophylle, à cinq divisions ; la corolle est composée de cinq pétales, connivens, élargis à leur base ; dix étamines distinctes sont insérées dans la corolle ; le fruit consiste en une capsule divisée en cinq loges et à cinq valves, renfermant de très-petites semences roussâtres.

La pyrole est vulnéraire, amère, légèrement astringente.

Q

Quinquina.

Nous employons en médecine quatre espèces de quinquina ; la première est celui que l'on nomme quinquina orangé, et que Linnæus nomme *cinchona officinalis* (1) ; la seconde est le quinquina rouge ; la troisième est le quinquina jaune ; et la quatrième est le quinquina blanc. Linnæus ne parlant que de la première des espèces que je viens de citer, nous allons em-

(1) *Cinchona panicula brachiata*. Linn. spec. plant. edit. 2.a pentandria monogynia, pag. 244.

prunter le langage de MM. *J. B. Lamarck* et *B. Mirbel*, célèbres naturalistes, qui ont principalement consacré leurs veilles à l'étude de la botanique, et qui ont eux-mêmes joint à leurs connaissances sur cet article, celles de M. *Mutis.*

Caractère générique des quinquina. Calice conique à cinq dents; corolle en entonnoir, à limbe, à cinq lobes; tube long, à angles peu saillans; lobes lancéolés, de la longueur du tube; cinq étamines; filets attachés au milieu du tube; anthères linéaires et redressées; ovaire conique, à angles peu saillans; style de la longueur des étamines; stigmate épais, fendu en deux; capsule couronnée par le calice, divisée en deux loges par les valves rentrantes, formant un réceptacle, et s'ouvrant en dedans par le milieu; plusieurs graines oblongues, comprimées, entourées d'une aile membraneuse.

Le quinquina orangé, (*cinchona lancifolia*, Mutis.) Cette espèce est hybride; elle croît seulement à Santa-Fé de Bogota et au Pérou, et elle y est fort rare. D'après M. *Mutis*, on doit redouter qu'elle ne se perde entièrement. Les rameaux sont recouverts d'une écorce rousse, souvent rude au toucher; par les inégalités et les cicatrices transversales que laissent les feuilles en tombant; les feuilles sont pétiolées, ovales, ou ovales lancéolées, aiguës, sans aucun duvet de l'un et de l'autre côté, mais un peu pâles en dessous; elles sont longues de deux à quatre pouces, et portées sur des pétioles d'un demi-pouce, creusées en gouttière; les stipules

sont petites et aiguës ; la panicule terminale est lâche, trichotome ; ces pédoncules et leurs divisions sont un peu cotonneux, accompagnés de quelques petites bractées éparses et solitaires ; les dents du calice sont très-courtes ; la corolle n'a pas un pouce de long ; elle est cotonneuse extérieurement ; ses lobes sont aigus, laineux intérieurement, et plus courts que le tube ; la capsule est blanche, lisse, longue d'un demi-pouce, marquée de quelques lignes peu saillantes.

Il est facile de confondre l'écorce de cette plante avec celle du quinquina jaune ; on ne peut les distinguer par l'aspect de la cassure quand elles sont mélangées dans le commerce ; il est donc nécessaire de les pulvériser, et de les comparer avec la poudre et la teinture qu'on en retire.

C'est dans cette espèce de quinquina que réside la propriété fébrifuge par excellence. Il serait important qu'on s'occupât à propager cet arbre, et à le rendre plus commun dans les pays où il croît ; sa culture plus soignée pourrait fournir à toutes les nations de l'Europe une branche de commerce aussi étendue que profitable.

Le quinquina rouge, (*cinchona oblongifolia*, Mutis.) C'est un grand arbre, extrêmement abondant dans les forêts de Santa-Fé de Bogota. Les auteurs de la Flore Péruvienne disent qu'il habite de préférence le voisinage des torrens,

près de Chinchar, Cuchero et Chacaguasi : son tronc est vertical, cylindrique, recouvert d'une écorce assez lisse, d'un brun cendré, jaune en dedans, amère, acidulée, mais point désagréable ; les anciens rameaux sont cylindriques, lisses, bruns ; les nouveaux sont tétragones, feuillés, et d'un rouge pâle ; leurs angles sont obtus ; les feuilles sont opposées, pétiolées, grandes, oblongues et ovales, très-entières, pâles, brillantes en dessus, veinées en dessous ; les veines sont purpurescentes, et garnies à leur base de poils blanchâtres et nombreux ; les plus grandes feuilles ont un à deux pieds; les pétioles sont demi-cylindriques, pourpres, longs d'un à deux pouces; les stipules sont ovales, aiguës; elles se détachent promptement ; les panicules sont terminales, redressées, grandes, trichotomes, feuillées ; les pédoncules sont multiflores ; les pédicelles sont accompagnés de bractées très-petites, ovales, aiguës, promptes à se détacher; le calice est pourpre et petit ; la corolle longue d'un pouce, odorante et blanche ; le limbe est ouvert et un peu velu intérieurement ; les anthères sont en fer de flèche; la capsule est longue de six pouces, oblongue, un peu striée et légèrement courbée ; les graines sont jaunes, ovales, bordées d'une membrane sèche, et déchirée inégalement.

Ce quinquina joint aux qualités des autres espèces, celle d'être éminemment astringente ;

on l'a employé utilement pour arrêter les progrès de la gangrène et autres affections de cette nature ; c'est un médicament pernicieux dans toutes les affections qui dépendent d'une altération du système des forces vitales : il ne convient point aux personnes d'une constitution ardente et bilieuse ; mais on peut l'administrer avec succès aux personnes qui sont affectées d'une sorte de relâchement dans les solides. M. Mutis pense que le trop long usage de ce quinquina dispose le plus ordinairement aux obstructions des viscères, à la jaunisse, à l'hydropisie. Cette espèce remplace le quinquina orangé, qui, comme on l'a vu, est très-rare dans le commerce.

Le quinquina jaune, (*cinchona cordifolia*, Mutis, *pubescens*, *vahl*, *micranta*, R. et Pav.) Ses rameaux sont pubescens à leur sommet ; ses feuilles sont pétiolées, molles, veinées, pubescentes en dessous ; les pétioles ont deux pouces de long ; les panicules sont terminales, trichotomes ; les pédoncules partiels sont divisés en deux ou trois parties ; les pédicelles sont très-courts et uniflores ; les bractées sont très-petites, et placées à la base des pédicelles ; les dents du calice sont petites, ovales et aiguës ; la corolle est semblable à celle de l'espèce précédente ; la capsule est longue d'un pouce, cylindrique, un peu anguleuse.

Le quinquina blanc, (*cinchona ovatifolia*,

Mutis.) Ses rameaux sont articulés et velus; ses feuilles sont pétiolées, oblongues, plus grandes que la main; les plus jeunes sont elliptiques, un peu fermes, brillantes et lisses par-dessus, pubescentes en dessous; les pétioles sont longs d'un pouce; les stipules sont lancéolées, plus longues que les pétioles, et réunies par leur base; elles tombent promptement; les panicules terminales sont trichotomes et pubescentes; les pédoncules terminaux portent trois grandes fleurs presque sessiles; à la base des pédoncules principaux naissent deux bractées linéaires lancéolées, longues d'un pouce, et d'autres très-petites, en alêne à la base de chaque fleur; le calice est campanulé, pubescent, à cinq et quelquefois six dents aiguës, mais à peine marquées; la corolle est très-grande, coriace, couverte d'un duvet très-fin, à divisions lancéolées, obtuses, de la longueur du tube; la capsule est cylindrique, longue de deux pouces, lisse, un peu resserrée à sa base.

M. Mutis accorde à cette espèce une propriété savonneuse; il l'indique dans les fièvres intermittentes, rebelles, et dans les maladies chroniques; elle influe puissamment sur les sécrétions; et comme elle est peu astringente, on doit la préférer dans le traitement des fièvres inflammatoires, toutes les fois qu'il convient de faire usage de quinquina.

R

Raifort sauvage.

Le raifort sauvage, *cochlearia armoracia* de Linnæus (1), est une plante qui croît dans les fossés, dans les lieux ombragés, dans les lieux humides; sa racine est longue, rampante, grosse, d'une saveur âcre et brûlante; sa tige croît à la hauteur de sept ou huit décimètres; elle est droite, ferme, creuse, cannelée, garnie de feuilles, et portant à son sommet des fleurs disposées en épis courts et serrés; les feuilles radicales sont grandes, longues, larges, pointues, d'un beau vert, profondément découpées; les feuilles caulinaires sont moins longues, moins larges, simplement découpées; les fleurs sont blanches; le calice est composé de quatre folioles concaves; la corolle est composée de quatre pétales blancs, égaux, ovoïdes, disposés en croix; elles ont six étamines, dont deux plus courtes, opposées les unes aux autres; l'ovaire est simple; le fruit est une silicule presque globuleuse, formée par deux valves appliquées l'une contre l'autre, sur une cloison parallèle; chaque valve

(1) *Cochlearia foliis radicalibus lanceolatis crenatis, caulinis incisis.* Linn. spec. plant. tetradynamia siliculosa, pag. 648.



contient plusieurs petites semences arrondies, de couleur rougeâtre.

La racine de raifort sauvage est un puissant diurétique, anti-scorbutique; on l'emploie avec succès dans les maladies cutanées. Dans l'Allemagne, on rape cette racine, et l'on en fait une espèce de moutarde qui réveille l'appétit.

Raisin d'ours.

Le raisin d'ours, ou la busserole, *arbutus uva ursi* de Linnæus (1), est un arbrisseau qui croît sur les montagnes et les coteaux, dans les lieux froids, qui se plaît principalement dans les endroits pierreux; sa racine est ligneuse; ses tiges sont nombreuses, fermes, cylindriques, nues à la base, et feuillées aux extrémités, courbées vers la terre; les feuilles sont oblongues, arrondies, pétiolées, épaisses, très-entières, ressemblant un peu à celles du buis, d'un beau vert; les fleurs sont disposées en grappes aux extrémités des rameaux; le calice est monophylle, à cinq divisions; la corolle est monopétale, à cinq divisions courtes et roulées en dehors; dix étamines sont insérées au même point que la corolle; le fruit est une baie sphérique, de couleur rouge, à cinq loges, à cinq valves, dans lesquelles sont disposées des petites semences.

---

(1) *Arbutus caulibus procumbintibus*, *foliis integerrimis.* Linn. spec. plant. decandria monogynia, pag. 395.

Les feuilles sont employées comme diurétiques, et propres à dissoudre les petits calculs friables de la vessie, et à chasser les graviers contenus dans les voies urinaires.

Ratafia d'angélique.

Eau-de-vie vieille à 20 degrés, . . 5 kilogr.

Tiges d'angélique de Bohême, ... } de chaque, 6 décagr.
Amandes amères mondées et concassées, ... }

Semences d'angélique, ... 4 gram.

Eau pure, ... 3 kilogr.

Sucre, ... 2 kilogr.

Coupez par morceaux les tiges d'angélique; concassez les amandes et les semences, faites un sirop avec le sucre et l'eau; mettez ensuite macérer le tout dans un vaisseau convenable, pendant quinze jours; agitez de temps en temps le vaisseau; laissez alors reposer le tout pendant une huitaine de jours; au bout de ce temps, filtrez, disposez dans des bouteillles que vous boucherez avec soin, et conservez pour l'usage.

Cette liqueur est cordiale, stomachique; mais on l'emploie plutôt comme agrément que comme médicament.

Ratafia de cerises.

Suc de cerises noires, ... 5 kilogr.
de framboises, ... 1 kilogr.

Suc de fraises, ... 1 kilogr.
Eau-de-vie vieille, ... 6 kilogr.
Sucre, ... 3 kilogr.
Noyaux de cerises concassés, . . . 1 kilogr.

Faites prendre un bouillon aux sucs de cerises, de framboises et de fraises; dissolvez-y le sucre tandis que la liqueur est bouillante; laissez refroidir, et mettez dans un vaisseau convenable, avec les autres substances; agitez de temps en temps, et laissez macérer à la cave pendant trois mois; au bout de ce temps, tirez par inclination, et disposez pour l'usage.

Le ratafia de cerises est un fort bon stomachique; il est une de nos meilleures liqueurs de table : on peut l'employer à l'extérieur comme balsamique et vulnéraire; il consolide les plaies nouvelles et simples, et il empêche la suppuration.

Ratafia de coings.

Suc dépuré de coings, } de chaque, 5 kilogr.
Eau-de-vie vieille, . . . }
Sirop de coings, ... 4 kilogr.
Cannelle concassée, ... 1 décagr.

Mettez toutes ces substances dans un matras; faites macérer pendant une huitaine de jours; au bout de ce temps, filtrez et disposez pour l'usage.

Cette liqueur est un excellent stomachique; elle est légèrement astringente; elle facilite les digestions lentes et laborieuses.

Ratafia de genièvre.

Baies de genièvre récentes, ... 1 hectogr.
Eau-de-vie vieille, ... 2 kilogr.
Sirop de sucre, ... 2 kilogr.

Mettez les baies de genièvre entières dans un matras; versez-y par-dessus l'eau-de-vie; faites macérer pendant cinq à six jours; filtrez; alors ajoutez le sirop; et après une douzaine de jours d'une nouvelle macération, filtrez et disposez pour l'usage.

Cette liqueur est stomachique, carminative; elle facilite la digestion.

Ratafia de fleurs d'oranges.

Pétales de fleurs d'oranges, . . . 5 hectogr.
Sucre, ... 2 kilogr.
Eau commune, ... 5 kilogr.
Eau-de-vie vieille, ... 4 kilogr.

Faites, selon l'art, un sirop avec le sucre et l'eau commune; d'une autre part, mettez les pétales de fleurs d'oranges dans un vaisseau d'infusion; versez-y par-dessus le sirop bouillant; couvrez le vaisseau, et lorsque le tout sera parfaitement refroidi, coulez à travers une étamine; mettez ce sirop aromatique, et non cuit, dans un matras; ajoutez l'eau-de-vie; laissez macérer pendant un mois; au bout de ce temps, filtrez, et disposez pour l'usage.

Ce ratafia, quoique une liqueur de table, est quelquefois employé dans les maladies nerveuses.

Ratafia d'œillets.

Fleurs d'œillets rouges, mondées de leur calice et de leurs onglets, ... 1 kilogr.
Girofles concassés, ... 4 grammes.
Eau-de-vie vieille, ... 6 kilogr.
Sirop de sucre cuit, ... 3 kilogr.

Comme le ratafia de genièvre.

Il est cordial, stomachique ; il facilite les digestions laborieuses.

Ratafia ou huile de roses.

Eau distillée double de roses, . . 5 hectogr.
Eau-de-vie vieille, ... 2 kilogr.
Eau commune, ... 12 hectogr.
Sucre, ... 8 hectogr.
Cochenille, ... 1 gramme.

Faites un sirop avec le sucre et l'eau commune ; laissez-le refroidir ; faites ensuite macérer le tout dans un vaisseau convenable pendant un mois ; filtrez alors, et disposez pour l'usage.

Rectification.

La rectification est une opération par laquelle on débarrasse un produit des matières étrangères qu'il a retenu dans la première opération à laquelle on l'a soumis, et qui en altèrent la pureté.

On

On pratique principalement la rectification dans la préparation des liqueurs alkooliques ou éthérées, et dans celle des sels volatils. Dans la rectification de l'alkool, l'indication que l'on se propose de remplir, est celle de le débarrasser, autant qu'il est possible, de son flegme, et de l'obtenir parfaitement incolore. Dans la rectification des éthers, de l'éther sulfurique, par exemple, le but principal est de le débarrasser de l'acide sulfureux qui peut avoir passé dans la première opération, ainsi que d'un peu d'alkool et d'huile douce de vin qui lui sont mêlés. Dans la rectification des sels volatils, l'on se propose de les obtenir infiniment plus purs, et entièrement débarrassés des matières fixes qu'ils peuvent avoir entraînées avec eux dans la première sublimation.

La rectification prend aussi quelquefois le nom de concentration; lorsque, par exemple, l'on rapproche les parties propres et intégrantes des acides, et que l'on en sépare les molécules aqueuses, étrangères ou surabondantes à l'acide concentré, ces opérations portent le nom de concentrations.

Réglisse.

La réglisse, *glycyrrhiza glabra* (1) de Lin-

(1) *Glycyrrhiza leguminibus glabris.* Linn. spec. plant. diadelphia decandria, pag. 742.

næus, est une plante qui croît dans les départemens méridionaux de la république, et qu'on cultive dans les jardins : sa racine est rameuse, traçante, jaune en dedans, grise en dehors, ridée, d'une saveur douce; ses tiges croissent à la hauteur d'un mètre et plus; elles sont ligneuses, rameuses; les feuilles sont ailées, terminées par un impaire, arrondies, d'un vert clair, pétiolées, glabres; les fleurs sont disposées en épis aux extrémités des rameaux; le calice est monophylle, tubuleux, à deux lèvres, dont la supérieure est à quatre découpures inégales, et dont l'inférieure est simple; la corolle est papilionacée; la carène est composée de deux pétales; dix étamines sont insérées sur le calice au-dessous des pétales; le fruit est un légume ovale, comprimé, glabre, uniloculaire, renfermant plusieurs petites semences réniformes.

Les racines de réglisse sont employées comme adoucissantes, humectantes, béchiques; on en fait un grand usage en médecine et en pharmacie.

Renouée.

La renouée, *polygonum aviculare* de Linnæus (1), est une plante fort commune, qui croit dans les lieux incultes et cultivés, sur le

---

(1) *Polygonum floribus octandris trigynis axillaribus, foliis lanceolatis, caule procumbente herbaceo.* Linn. spec. plant. octandria trigynia, pag. 362.

bord des chemins, des fossés, etc. : sa racine est longue, dure, ligneuse, fibreuse, rampante; ses tiges croissent à la hauteur de deux ou trois décimètres; elles sont grêles, cylindriques, tenaces, communément rampantes, ayant un très-grand nombre de nœuds; les feuilles sont oblongues, étroites, lancéolées, vertes, disposées alternativement, et attachées à des pétioles fort courts; les fleurs sortent des aisselles des feuilles; elles sont petites; le calice est monophylle, coloré, à cinq divisions; la corolle est nulle; huit étamines sont insérées à la base du calice; le fruit consiste en une capsule qui est recouverte par le calice, renfermant une semence ovale, triangulaire, de couleur fauve.

La renouée est puissamment astringente; on l'emploie quelquefois dans les dévoiemens, dans les crachemens de sang, dans les pertes blanches, et sur la fin des dyssenteries.

Résines.

Les résines sont des espèces de baumes qui découlent naturellement, et par incision, des tiges, du tronc ou des feuilles de divers arbres, ou qui sont extraites de ces mêmes parties de végétaux par les moyens de l'art.

On distingue les résines des substances balsamiques, par leur odeur, qui, pour l'ordinaire, est moins agréable, moins douce et moins suave.

Les résines paraissent être des huiles grasses, mêlées de beaucoup d'huile volatile, et rendues plus ou moins concrètes, 1.° par la quantité d'oxigène qui leur est combinée; 2.° par le dessèchement et l'exposition à l'air libre; 3.° par l'union de plus ou moins d'oxigène avec leur hydrogène; union de laquelle il résulte des quantités d'eau qui se volatilisent, et qui sont en raison des proportions d'oxigène et d'hydrogène chimiquement unis; 4.° par l'union de plus ou moins d'oxigène avec le carbone ou avec la matière charbonneuse de ces mêmes huiles; union de laquelle il résulte de l'acide carbonique, qui, par sa combinaison chimique avec la matière de la chaleur ou le calorique, se répand dans l'atmosphère sous la forme gazeuse.

Les résines sont toutes plus ou moins friables, plus ou moins solubles dans l'alkool, dans les huiles fixes et volatiles, dans les graisses, dans les jaunes d'œufs, et point absolument dans l'eau; elles sont plus ou moins inflammables, d'une odeur plus ou moins aromatique, d'une saveur plus ou moins amère.

Les résines sont généralement employées en pharmacie ou dans les arts; les unes, c'est-à-dire, les plus communes et les moins pures, sont employées aux travaux les plus grossiers, et dans lesquels la couleur ou la pureté de ces substances ne sont pas impérieusement ordonnées; tels sont les goudrons employés pour la marine, les tor-

ches, etc.; d'autres sont employées dans la peinture; d'autres le sont dans la parfumerie; d'autres enfin sont employées dans la pharmacie ou en médecine, soit intérieurement, soit extérieurement, ou comme parties constituantes de certains composés pharmacéutiques.

Résine de jalap.

Jalap concassé, ... 1 kilogr.
Alkool rectifié, ... 2 kilogr.

Mettez ces deux substances dans un matras; bouchez-le soigneusement, et laissez macérer pendant sept à huit jours, ayant soin d'agiter fréquemment le vaisseau; filtrez alors cette teinture à travers le papier gris; remettez le marc dans le matras; versez-y douze hectogrammes de nouvel alkool de vin; bouchez le matras, et faites digérer de nouveau pendant quelques jours; filtrez; réunissez les deux liqueurs, et mettez-les dans la cucurbite intérieure d'un alambic; procédez alors à la distillation au bain-marie pour obtenir les deux tiers de l'alkool employé; lorsque toutes ces conditions seront parfaitement remplies, cessez la distillation; délutez; ajoutez dans la cucurbite une assez grande quantité d'eau; agitez le tout, et versez-le dans une terrine de grès; laissez reposer jusqu'à ce que la résine soit entièrement précipitée, et jusqu'à ce que l'eau qui surnage ait perdu son aspect laiteux, et devienne parfaitement claire;

décantez alors avec précaution ; rassemblez la résine avec les mains, et lavez-la à plusieurs reprises dans de l'eau très-pure ; laissez reposer ; décantez de nouveau, et faites dessécher la matière dans une capsule de verre à une très-douce chaleur, ou dans une étuve, ou même au soleil ; lorsque la résine, parfaitement froide, sera de consistance solide et friable, disposez-la dans des bocaux, et conservez-la pour l'usage.

La résine de jalap est un puissant purgatif hydragogue ; on l'emploie dans les hydropisies, dans les obstructions, à des doses très-modérées, depuis deux décigrammes jusqu'à un gramme, selon les indications que l'on se propose de remplir.

De la même manière, vous pourrez préparer les résines de gaïac, celle de scammonée, et celle de tous les végétaux résineux.

La résine de gaïac est sudorifique ; on l'emploie dans les maladies dartreuses, scrophuleuses, scorbutiques, et dans la plupart des maladies cutanées ; on l'emploie également dans l'asthme pituiteux.

La résine de scammonée est un purgatif très-violent, un hydragogue puissant ; elle demande la plus grande prudence dans son administration, à cause de ses effets irritans, qui sont quelquefois très-dangereux.

Rhapontic.

Le rhapontic, vulgairement appelé rhubarbe des moines, *rheum raponticum* de Linnæus (1), est une plante que l'on cultive dans la plupart de nos départemens et dans toute l'Europe: sa racine est grosse, arrondie, branchue; sa tige s'élève, du milieu des feuilles, à la hauteur de six ou sept décimètres; elle est anguleuse, creuse, cannelée, noueuse; les feuilles sont radicales, grandes, cordiformes, munies de nervures épaisses, portées sur de longs pétioles charnus, convexes en dessus; les fleurs sont disposées en grappes sur la tige; le calice est monophylle, à six divisions; neuf étamines sont insérées à sa base; le fruit consiste en une capsule à trois angles membraneux, dans laquelle est disposée une semence de même forme.

Le rhapontic est employé comme légèrement purgatif, anti-bilieux et anti-vermineux.

Rhubarbe.

La rhubarbe est une racine sèche, fongueuse, d'un jaune brun à l'extérieur, d'un jaune rougeâtre dans son intérieur, approchant du tissu interne de la noix muscade, d'une saveur amère,

(1) *Rheum foliis glabris petiolis subsulcatis.* Linn. spec. plant. enneandria trigynia, pag. 371.

qui n'a pas encore été décrite d'une manière bien distincte. On nous l'apporte de la Chine, de la Sibérie, de la Tartarie : elle est d'une grande ressource pour la médecine; on l'emploie avec succès dans les dyssenteries, dans les maladies bilieuses ; elle évacue doucement les humeurs ; elle est anti-vermineuse et infiniment stomachique.

Ricin.

Le ricin ou palme de christ, *ricinus communis* de Linnæus (1), est une plante herbacée, qui réussit assez bien dans nos départemens méridionaux pour que nous puissions nous passer des étrangers quant à l'utilité de ses semences et de l'huile qu'on en retire; mais on n'est pas encore assez pénétré de cette vérité, et nous sommes encore forcés d'employer l'huile des semences de cette plante que les Anglais, les Américains et les Africains nous vendent à des prix fort chers, encore est-elle, la plupart du temps, falsifiée avec d'autres huiles qui dénaturent, ou tout au moins diminuent ses propriétés.

Sa racine est simple, faite en forme de fuseau; sa tige s'élève, dans nos climats, à la hauteur de quinze ou dix-huit décimètres; elle est d'un

(1) *Ricinus*. Linn. spec. plant. monoecia monadelphia, pag. 1007.

gris rougeâtre, cylindrique, fistuleuse, lisse, rameuse; ses feuilles sont alternes, simples, lobées profondément, à lobes dentés en scie, attachées à la tige par de longs pétioles; les fleurs sont disposées en grappes à l'extrémité des rameaux; elles sont mâles et femelles sur le même pied; elles sont apétales; les fleurs mâles ont un calice coloré, à cinq divisions; les étamines sont nombreuses, et réunies par leurs filets en plusieurs corps; les fleurs femelles ont un calice à trois divisions, trois styles bifides; les stigmates sont simples; le fruit est une capsule garnie d'épines molles, creusée de trois sillons, et formée de trois coques, dans chacune desquelles est une semence ovale, luisante, d'une couleur brune, marquée de petites taches noires. Lorsque le fruit est parfaitement mûr, les semences sortent avec force, et sont quelquefois lancées à trois ou quatre mètres de distance de la plante.

Les semences de ricin sont les seules parties de cette belle plante que l'on utilise en médecine: on en obtient une huile qui est employée comme anti-vermineuse, principalement dans le traitement du tœnia. (Voyez *Huile de ricins.*)

Riz.

Le riz, *oryza sativa* de Linnæus (1), est une plante qui appartient à l'utile et précieuse famille

(1) *Oryza.* Linn. spec. plant. hexandria trigynia, pag. 333.

des graminées. Son usage est si général, principalement chez les Orientaux, que nous ne détaillerons pas les importans services qu'elle nous rend. Sa racine ressemble à celle du froment; sa tige, ou son chaume, croît à la hauteur de dix ou douze décimètres; il est cylindrique, vide intérieurement, à l'exception des articulations, où il se remplit et prend de la solidité; ses feuilles sont alternes, solitaires, simples, charnues, un peu succulentes; leur surface est marquée de nervures fines, longitudinales; les fleurs terminent les chaumes, et forment un épi serré; elles sont d'une couleur purpurine; la glume est à deux balles aiguës, à une seule fleur; le calice a deux écailles inégales; l'extérieure est striée, terminée par une arète; l'ovaire est muni à sa base de deux écailles opposées; elles ont six étamines, deux styles et deux stigmates plumeux; la semence est oblongue, obtuse, striée, blanche, solide, renfermée dans le calice.

Le riz réussit parfaitement dans les lieux humides et marécageux; mais le voisinage des rizières est infiniment mal sain. *Haller* assure que Poivre a découvert en Cochinchine une variété de riz qui prospère dans les lieux secs ou peu humides, et qui croît sur les hauteurs. Il serait bien à désirer qu'on profitât en Europe de cette découverte avantageuse, non-seulement sous le rapport de la récolte, mais encore relativement

à la salubrité qu'on rendrait aux pays dans lesquels on cultive cette plante précieuse.

Rob de sureau.

Prenez une quantité, à volonté, de baies de sureau, un peu avant leur parfaite maturité; mettez-les dans une terrine de grès; écrasez-les entre les mains, jusqu'à ce qu'elles aient rendu la plus grande partie du suc qu'elles contenaient; laissez alors la matière en repos pendant vingt ou vingt-quatre heures, afin de donner au suc le temps de se déféquer: au bout de ce temps, passez avec expression à travers une toile forte; soumettez le marc à l'action de la presse, afin de lui faire rendre à peu près tout son suc; clarifiez avec quelques blancs d'œufs, et passez le tout bouillant à travers un blanchet; faites évaporer à une chaleur douce, jusqu'en consistance de miel épais, et disposez dans un pot de faïence pour l'usage.

Le rob de sureau est employé comme tonique, astringent, légèrement diaphorétique; il convient dans les dévoiemens et dans les dyssenteries.

De la même manière, l'on peut préparer les robs de cerises, de coings, d'épine-vinette, de groseilles, de nerprun, de sureau et d'yèble; mais habituellement on ajoute à la plupart de ces robs une certaine quantité de sucre, afin de les pouvoir mieux conserver: alors ces prépa-

rations prennent le nom de conserves ou celui de gelées.

La dénomination d'extrait des fruits paraîtrait infiniment mieux convenir à ces préparations, que celle de rob, qu'on a conservée du mot Arabe *robub*, qui signifie suc de fruits épaissi.

Romarin.

Le romarin, *rosmarinus officinalis* de Linnæus (1), est un arbrisseau qui croît sans culture dans la plupart de nos départemens méridionaux, et que l'on cultive dans presque tous les jardins : sa racine est menue, fibreuse, ligneuse; ses tiges s'élèvent depuis la hauteur de huit ou dix décimètres jusqu'à celle de deux mètres et demi, suivant les lieux et la culture; elles sont divisées en plusieurs rameaux longs, grêles, articulés; elles sont carrées dans leur jeunesse, et s'arrondissent à mesure qu'elles avancent en âge; les feuilles sont opposées deux à deux, longues, simples, très-entières, linéaires, sessiles, blanchâtres, et légèrement cotonneuses en dessous, repliées par les bords; les fleurs sont terminales; le calice est monophylle, labié; la lèvre supérieure est entière; l'inférieure a deux dents; la corolle est bilabiée, d'un bleu

---

(1) *Rosmarinus.* Linn. spec. plant. diandria monogynia, pag. 23.

pâle, ou blanche, avec des points bleuâtres; la lèvre supérieure a deux divisions, l'inférieure en a trois; deux étamines sont insérées dans la partie supérieure du tube de la corolle, et sont recouvertes par la lèvre supérieure; le fruit consiste en quatre semences, dont l'enveloppe est coriace, réunies ensemble, droites sur leur base, et disposées dans le réceptacle.

Le romarin a une odeur aromatique agréable; sa saveur est âcre et amère; on l'emploie comme cordial, tonique, anti-spasmodique, céphalique et aromatique.

Ronce.

La ronce, *rubus fruticosus* de Linnæus (1), est un arbrisseau qui croît dans les lieux incultes, dans les haies, sur le bord des chemins, et qui se multiplie avec une rapidité étonnante, principalement lorsqu'elle peut s'introduire dans les terrains cultivés: sa racine est ligneuse, noueuse, serpentante, vivace; ses tiges sont faibles, pliantes, sarmenteuses, rougeâtres, moelleuses, garnies d'épines fort piquantes; elles s'attachent aux buissons, ou elles rampent à terre, ou elles prennent racine et donnent naissance à de nouvelles tiges; les feuilles sont alternes,

(1) *Rubus foliis quinato-digitatis ternatisque, caule petiolisque aculeatis.* Linn. spec. plant. icosandria polygynia, pag. 493.

portées sur des pétioles cylindriques, hérissés de petites épines crochues, et creusés en dessus d'un petit sillon ; elles sont oblongues, pointues, dentelées sur leurs bords, rudes au toucher, vertes en dessus, blanchâtres en dessous ; les fleurs naissent aux extrémités des rameaux ; elles sont rosacées ; le calice est monophylle, à cinq divisions ; la corolle est à cinq pétales obronds, ouverts ; les étamines sont insérées sur le calice au-dessous des pétales ; leur nombre est indéterminé ; le fruit ressemble à celui du mûrier, (*voyez ce mot*) ; il est comme celui de ce dernier, composé de petites baies rassemblées, de forme obronde ou ovale, renfermant chacune une petite semence oblongue.

Les feuilles de ronce sont employées comme astringentes, détersives, résolutives ; on les emploie dans la préparation des gargarismes pour les maux de gorge, et pour les inflammations de la bouche.

Rosiers.

Les rosiers sont de jolis arbrisseaux que l'on cultive pour l'ornement des jardins, et dont il y a un grand nombre d'espèces : leurs racines sont ligneuses, traçantes, noirâtres ; leurs tiges sont longues, branchues, revêtues d'une écorce verte, rougeâtre ou obscure, et garnies, sur toute leur longueur, d'épines crochues, très-piquantes ; les feuilles sont alternes, ailées, terminées par un

impaire ; elles sont ovales, alongées, munies, sur leurs bords, de dentelures aiguës, d'un vert foncé, rudes au toucher ; les fleurs doublent par la culture ; elles sont disposées aux sommets des rameaux ; leur calice est en forme de godet, divisé en cinq découpures persistantes, lancéolées, aiguës ; la corolle est composée de cinq pétales échancrés en cœur, adhérens au calice ; dans les fleurs doubles les pétales sont très-nombreux, et les intérieurs sont un peu moins grands que les extérieurs ; les étamines sont nombreuses et courtes ; elles sont insérées sur le calice au-dessous des pétales ; l'ovaire est simple ; le fruit consiste dans le calice, qui a pris la forme d'une baie sphérique ou ovoïde ; il est resserré par le haut, couronné par les découpures desséchées, à une seule loge, et renfermant un assez grand nombre de semences oblongues, dures, hérissées de poils rudes.

Les roses employées en pharmacie sont les fleurs du *rosa centifolia* de Linnæus (1), et celles du *rosa gallica* du même botaniste (2). Les fleurs du *rosa centifolia*, ou les roses pâles, sont employées comme légèrement laxatives et purgatives, toniques, et elles sont aussi employées

(1) *Rosa caule aculeato, pedunculis hispidis, calycibus semipinnatis glabris.* Linn. spec. plant. icosandria polygynia, pag. 491.

(2) *Rosa foliis carinatis subtus scabris.* Linn. spec. plant. icosandria polygynia, pag. 492.

dans la préparation de quelques médicamens externes, tels que l'onguent et l'huile rosat; on en prépare l'eau distillée et l'huile volatile de roses, qui sont d'un grand usage dans la parfumerie.

Les fleurs du *rosa gallica* sont employées comme toniques, astringentes, détersives; on en prépare en pharmacie la conserve de roses, qui est employée comme stomachique, et pour arrêter le vomissement, le crachement de sang, les dévoiemens et les dyssenteries.

La rose fut de tout temps, et chez tous les peuples, consacrée par les poëtes aux divinités, et principalement à la mère des amours, comme effaçant l'éclat des autres fleurs, et comme brillant d'un triple diadème. Tous ont chanté sa fraîcheur et son éclat. Pline la nomme la plus belle des fleurs, l'ornement des jardins, et la panacée d'une infinité de maladies. Le Mierre, dans sa jolie fête de Salenci (1), la nomme la reine des jardins. Aucune fleur, en effet, ne pourrait à bon droit lui disputer cette supériorité.

(1) Reine de nos jardins, rose aux vives couleurs,
Sois fière désormais d'être le prix des mœurs,
Et de voir éclater tes beautés printannières
Sur le front ingénu des modestes bergères;
Sois plus flattée encor de servir en nos jours
De couronne aux vertus que de lit aux amours.
La pomme à la plus belle, a dit l'antique usage :
Un plus heureux a dit : *La rose à la plus sage.*

rité. Son éclat, sa fraîcheur, sa couleur, la suavité de son odeur, le respect qu'elle semble inspirer à celui qui s'avance pour la cueillir, la garde sévère qui l'entoure, et la punition qu'elle imprime aux mains profanes qui vont la cueillir sans les respectueuses attentions qu'elle exige, tout enfin s'accorde à lui assurer la supériorité dans l'empire de Flore.

Rue.

La rue, *ruta graveolens* de Linnæus (1), est un sous-arbrisseau qui croît dans les lieux incultes dans nos départemens méridionaux, et qu'on cultive dans nos jardins : sa racine est jaune, ligneuse, garnie d'un très-grand nombre de fibres ; ses tiges croissent à la hauteur de quatre décimètres jusqu'à un mètre ; elles sont ligneuses, rameuses, recouvertes d'une écorce blanchâtre ; les feuilles sont alternes, décomposées, petites, oblongues, charnues, nues, d'un vert bleuâtre, disposées sur une côte terminée par une foliole impaire ; les fleurs naissent aux extrémités des rameaux ; le calice est monophylle, à quatre ou à cinq divisions ; la corolle est composée de quatre ou cinq pétales concaves ; huit ou dix étamines sont insérées sous l'ovaire qui

(1) *Ruta foliis decompositis.* Linn. spec. plant. decandria monogynia, pag. 383.

feuilles sont petites, droites, ovales, pointues, se prolongeant sur les petites tiges, à peu près semblables à celles du cyprès, d'une odeur fort désagréable, d'une saveur âcre et piquante; les fleurs ont les mêmes caractères que le genevrier, (*voyez ce mot, tom. 1.er, pag.* 408); les fruits ne diffèrent de ceux du genevrier que par la couleur des baies, qui est d'un bleu noirâtre.

Les feuilles de sabine sont puissamment emménagogues, et demandent la même attention dans leur administration que celles de la rue. (Voyez *Rue.*)

Safran.

Le safran, *crocus sativus* de Linnæus (1), est une plante qui fait l'ornement des lieux dans lesquels on la cultive, et qui rend de très-grands services à la médecine et aux arts: les stigmates de la fleur de cette plante sont la seule partie que l'on utilise. Les Allemands, les Hollandais, les habitans du nord, et presque toutes les nations font usage du safran dans l'assaisonnement de leurs mets, comme aromate; la médecine l'emploie avec succès comme emménagogue, cordial, carminatif, anodin, anti-vermineux; on le fait entrer dans les collyres destinés à préserver les yeux des suites de la petite vérole ou de la rou-

(1) *Crocus spatha univalvi radicali, corolle tubo longissimo.* Linn. spec. plant. triandria monogynia, pag. 36.

geole ; il réussit également bien comme apéritif, dans les obstructions, dans la phthisie; il est somnifère, et si la dose était trop forte, il pourrait occasioner le vomissement, le délire, et même la mort. Dans les arts, le safran est quelquefois employé à fournir une belle teinture, mais son teint n'est pas bon, et d'ailleurs sa cherté le bannit de la plupart des ateliers.

La racine du safran est une bulbe couverte de membranes, et composée de plusieurs bulbes disposées les unes sur les autres; elle est chevelue à sa partie inférieure ; de cette racine s'élèvent cinq ou huit feuilles étroites, longues, linéaires, d'un vert foncé, marquées d'une ligne blanche, longitudinale, roulées sur les bords, et paroissant en prisme quadrangulaire; les fleurs sont portées sur une hampe fort courte; la corolle est terminée à la base en un tube long, simple; le limbe est divisé en six découpures ovales, oblongues, égales; trois étamines sont insérées à la base de trois divisions de la corolle alternes avec les autres; elles ont trois stigmates déliés, taillés en crète de coq, ou frangés au sommet, d'un rouge foncé, et plus long que les étamines; le fruit est une capsule obronde, à trois lobes, à trois loges et à trois valves, renfermant plusieurs semences arrondies.

Sagapénum.

Le sagapénum est un suc gommo-résineux qui découle naturellement, et par incision, d'une plante de Perse qu'on ne connaît pas parfaitement, et qui est, à ce que croient quelques naturalistes, une variété du *ferula communis* de Linnæus.

Le sagapénum est d'une couleur roussâtre, d'une consistance solide ; il se réduit difficilement en poudre ; il est parsemé de larmes plus ou moins blanches ; sa saveur est âcre et amère, son odeur est aromatique, très-forte ; il est, ainsi que le sont toutes les gommes résines, soluble en partie dans l'alkool, et en partie dans l'eau ; on l'emploie intérieurement comme apéritif, légèrement purgatif dans les obstructions ; on le fait entrer dans la composition de quelques emplâtres pour augmenter leur propriété discussive : dans l'administration intérieure, la dose est depuis trois décigrammes jusqu'à un gramme dans une conserve appropriée, ou dans un véhicule quelconque.

Sagou. (Voyez *à l'article Fécule, tom.* 1.er, *pag.* 371.)

Salep. (Voyez *à l'article Fécule, tom.* 1.er, *pag.* 371.)

Salsepareille.

La salsepareille, *smilax sarsaparilla* de Linnæus (1), est une plante sarmenteuse qui croît au Pérou, au Mexique, au Brésil, dans la Virginie : ses racines sont traçantes, longues de trois décimètres jusqu'à deux mètres, menues, flexibles, garnies de quelques fibres, cannelées dans leur longueur, blanches et ligneuses en dedans, recouvertes d'une écorce mince d'un gris brun, attachées à une tête ou à la racine principale, qui est de la grosseur du pouce ; la tige est grimpante, anguleuse, armée d'épines; les feuilles sont alternes, pétiolées, longues, ovales, aiguës, marquées de trois nervures longitudinales ; les fleurs sortent des aisselles des feuilles ; elles sont petites, ramassées en forme de bouquet ; le calice est campanulé, en forme de pétales ; son limbe a six divisions régulières; la corolle est nulle ; les fleurs mâles ont six étamines qui naissent à la base des divisions; les fleurs femelles ont un ovaire, un style et trois stigmates ; le fruit est une baie sphérique, de couleur noire, à peu près semblable à de petites cerises, à trois loges, dans chacune desquelles sont disposées deux semences.

---

(1) *Smilax caule aculeato angulato, foliis inermibus ovatis retuso-mucronatis.* Linn. spec. plant. dioecia hexandria, pag. 1029.

Les racines de salsepareille sont employées comme sudorifiques, diaphorétiques, détersives, dans les maladies vénériennes, dans les scrophules, dans les douleurs de rhumatisme, et dans la plus grande partie des maladies cutanées.

Sang-dragon.

Le sang-dragon est un suc résineux, sec, friable, inflammable, qui se fond facilement au feu, qui répand en brûlant une odeur aromatique qui approche de celle du storax, et qui donne beaucoup d'acide benzoïque. Ce suc est d'un rouge couleur de sang : il est inodore ; sa saveur est légèrement austère. Il est, ainsi que le sont toutes les résines, soluble dans l'alkool. On nous l'apporte des Indes orientales, des Canaries. Il découle naturellement, et par incision, des tiges et du tronc du *pterocarpus draco* de Linnæus (1), dans les mois de thermidor et de fructidor, pendant la canicule (2).

(1) *Pterocarpus.* Linn. spec. plant. editio 2.a pag. 1662.

(2) Les astronomes donnent le nom de canicule au Sirius, la plus belle et la plus grande des étoiles fixes, l'une des quarante-huit constellations formées par Ptolémée, et celle à laquelle on attribue les grandes chaleurs, parce qu'elle se lève et se couche en même temps que le soleil. Cette étoile fait partie du Grand chien, qui est une constellation de la partie méridionale du ciel, et qui est placée entre le Lièvre et le Navire, tout auprès de la voie lactée. Les jours caniculaires sont ceux pendant lesquels la canicule domine ; ils sont compris depuis le 6 thermidor jusqu'au 7 fructidor. (25 juillet jusqu'au 25 août.)

Le sang-dragon est employé comme astringent dans les crachemens de sang, dans les dyssenteries, dans les fleurs blanches, dans les gonorrhées : on l'emploie à l'extérieur comme dessicatif.

Sangsue.

La sangsue dont on se sert en chirurgie, est un insecte aquatique qui a la figure d'un gros ver, et qui, ainsi que ce dernier, n'a ni pieds, ni nageoires, ni arètes. Il est vivipare, d'une couleur brune noirâtre en dessus, d'un brun rougeâtre, et tacheté de points jaunâtres en dessous : sa peau est composée d'anneaux, par le moyen desquels il nage dans l'eau : la tête est menue. Cet insecte se contracte tellement hors de l'eau, que de la longueur de sept ou huit centimètres (par exemple) qu'il a lorsqu'il est étendu, il n'a guère que celle de vingt ou vingt-cinq millimètres.

Les sangsues doivent être prises dans des eaux courantes et très-claires. On les emploie en chirurgie pour diminuer la trop grande quantité de sang qui s'est portée sur une partie ou dans son voisinage, dans les hémorroïdes, dans la suppression des règles, dans les maux de tête, dans les migraines : avant de les appliquer, on les lave dans l'eau, on mouille ensuite avec de l'eau tiède ou avec du lait la place sur laquelle on veut les faire mordre, par ce moyen, elles s'attachent beaucoup plus facilement.

Sanicle.

La sanicle, *sanicula europœa* de Linnæus(1), est une plante qui croît dans les forêts escarpées, dans les bois de l'Europe; sa racine est vivace, faite en forme de navet, noire en dehors, blanchâtre en dedans, ligneuse; les tiges sont herbacées, simples, verticales, grêles, presque nues; les feuilles sont simples, palmées, fermes, luisantes, arrondies, découpées en cinq lobes; les radicales sont pétiolées; les caulinaires sont presque sessiles; les fleurs sont disposées en ombelles à l'extrémité des rameaux; le calice est à cinq dents; cinq pétales entiers sont courbés à leur sommet; cinq étamines sont insérées au même point que les pétales, et sont alternes avec eux; le fruit est ovale, aigu, rude, couronné par le calice, et renfermant deux semences planes d'un côté, convexes de l'autre, appliquées l'une contre l'autre.

La sanicle est employée comme vulnéraire et astringente.

Santal.

Le santal blanc, le santal citrin, et le santal rouge, sont des bois qu'on nous apporte des îles

---

(1) *Sanicula foliis radicalibus simplicibus, flosculis omnibus sessilibus.* Linn. spec. plant. pentandria digynia, pag. 235.

de l'Asie méridionale, et dont les arbres sont encore inconnus. Le santal blanc est fort peu usité; le santal citrin a une odeur aromatique fort agréable : on l'emploie dans la parfumerie. Le santal rouge est principalement employé dans la teinture.

Ces bois étaient anciennement très-usités en médecine; mais l'observation n'ayant pas confirmé toutes les propriétés qu'on leur accordait, on leur a substitué des remèdes plus sûrs; ils sont légèrement astringens.

Saponaire.

La saponaire, *saponaria officinalis* de Linnæus (1), est une plante herbacée, dont la racine est vivace, qui croît sur les bords des fossés, des ruisseaux et des haies; sa racine est longue, rougeâtre, noueuse, rampante, garnie de fibres; ses tiges croissent à la hauteur de cinq ou six décimètres; elles sont cylindriques, articulées, lisses, dures, courbées, rameuses; ses feuilles sont sessiles, lisses, ovales, lancéolées, simples, opposées; les fleurs sont disposées en bouquets ressemblans à des ombelles; à l'extrémité des rameaux, elles sont rougeâtres et blanches; elles doublent par la culture; le calice est monophylle,

(1) *Saponaria calycibus cylindricis, foliis ovato-lanceolatis.* Linn. spec. plant. decandria digynia, pag. 408.

cylindrique, tubuleux, à cinq divisions, nu à sa base; la corolle est composée de cinq pétales rétrécis en onglet; elles ont dix étamines et deux styles; le fruit est une capsule cylindrique, à une loge, dans laquelle sont disposées plusieurs semences rougeâtres.

Les feuilles de saponaire sont apéritives, sudorifiques, détersives, fondantes et emménagogues: on les emploie avec succès dans la plus grande partie des maladies cutanées.

Sarriète.

La sarriète, *saturcja hortensis* de Linnæus (1), est une plante qui croît dans nos départemens méridionaux, et qu'on cultive dans presque tous les jardins; sa racine est petite, simple, ligneuse; ses tiges s'élèvent à la hauteur de dix ou douze décimètres; elles sont droites, rondes, un peu velues, rougeâtres, noueuses; les feuilles sont sessiles, simples, petites, oblongues, un peu velues, linéaires, lancéolées; les fleurs sortent des aisselles des feuilles; elles sont disposées deux à deux, sur un pédoncule, de couleur blanche tirant sur le purpurin; le calice est monophylle, à cinq divisions; la corolle est à deux lèvres; la supérieure est légèrement échancrée; l'inférieure

---

(1) *Satureja pedunculis bifloris.* Linn. spec. plant. didynamia gymnospermia, pag. 568.



est ouverte ; elles ont quatre étamines fertiles ; le fruit consiste en quatre semences obrondes, nues, disposées dans le réceptacle au fond du calice.

La sarriète est employée comme aromatique, stomachique, emménagogue ; elle réveille les forces vitales et musculaires ; elle excite l'appétit.

Sassafras.

Le sassafras est un bois d'une couleur jaunâtre, d'une odeur aromatique, ressemblant un peu à celle du fenouil, d'une saveur légèrement âcre, recouvert d'une écorce rougeâtre en dedans, d'un gris cendré en dehors. Ce bois est celui du *laurus sassafras* de Linnæus (1) : on nous l'apporte de la Virginie, de la Caroline méridionale, de la Floride.

Le sassafras est un des quatre bois sudorifiques ; on l'emploie dans les maladies vénériennes, dans les douleurs de rhumatisme, pour la goutte, et dans diverses maladies cutanées.

Sauge.

La sauge, *salvia officinalis* de Linnæus (2),

(1) *Laurus foliis integris trilobisque.* Linn. spec. plant. enneandria trigynia, pag. 371.

(2) *Salvia foliis lanceolato-ovatis integris crenulatis, floribus spicatis, calycibus acutis.* Linn. spec. plant. diandria monogynia, pag. 23.

est une plante qui croît dans nos départemens méridionaux, et que l'on cultive dans nos jardins : sa racine est ligneuse, vivace, dure, fibreuse; sa tige est ligneuse, rameuse, quadrangulaire, velue; les feuilles sont opposées, lancéolées, crenelées à leurs bords, ridées, épaisses, sèches, portées sur de courts pétioles; les fleurs sont verticillées, disposées en épi aux extrémités des rameaux; elles sont opposées entre elles; le calice est monophylle, à cinq divisions, assez ordinairement coloré et à deux lèvres; la corolle est labiée; la lèvre supérieure est courbée, l'inférieure est à trois lobes; elles ont deux étamines fertiles.

Les feuilles de la sauge ont une odeur aromatique médiocrement forte, une saveur un peu âcre et amère; on les emploie comme toniques, cordiales, carminatives. Les Orientaux, les Chinois et les Japonais s'étonnent que nous allions chercher fort loin le thé, qu'ils regardent comme presque inutile, en comparaison de la sauge, qu'ils estiment dix fois davantage.

Savon amygdalin.

Huile d'amandes douces, ... 2 kilogr.
Soude caustique, ... 1 kilogr.

Agitez ces deux substances ensemble dans un mortier de marbre avec un bistortier, jusqu'à ce que le mélange ait acquis la consistance demi-solide; distribuez alors la matière dans des moules

de bois ou de fer-blanc, et laissez-les-y pendant quelques jours, ou jusqu'à ce que vous puissiez les en sortir sans leur faire perdre leur forme; posez ces tablettes sur des claies d'osier, et exposez-les à l'air libre jusqu'à ce qu'elles aient acquis une consistance convenable; disposez-les alors pour l'usage dans une boîte, que vous garnirez dans son intérieur de papier blanc.

Le savon est un excellent fondant; il convient dans les maladies cutanées, dans les scrophules, dans les tumeurs squirreuses; il lève les obstructions; il est très-adoucissant; il calme les coliques, les maux d'estomac qui proviennent des matières acides qui occupent cette région; il est un puissant contre-poison; il convient dans les coliques des peintres, dans celles de miséréré, dans toutes les grandes coliques provenues par empoisonnement causé par des acides minéraux, ou par le muriate sur-oxigéné de mercure.

Savonule de potasse.

Térébenthine de Venise, ... } de chaque, 1 kilogr.
Alkali végétal, ... }

Carbonate d'ammoniaque, ... 5 hectogr.

Triturez dans un mortier de marbre pendant quelques heures, avec un bistortier, la térébenthine et l'alkali végétal; ajoutez ensuite le carbonate d'ammoniaque, et continuez à agiter jusqu'à ce que le mélange ait acquis la consis-

tance convenable ; disposez-le alors dans un pot de faïence, et conservez-le pour l'usage dans un lieu sec.

Cette préparation est généralement connue sous le nom de savon de Starkey, parce que Starkey, alchimiste Anglais, fut le premier qui le prépara ; il l'obtint en faisant digérer du carbonate de potasse sur de l'huile volatile de térébenthine pendant plusieurs mois.

Le savonule de potasse est employé comme fondant, apéritif, diurétique ; on l'administre quelquefois aussi en frictions dans les douleurs de rhumatisme, mais on en fait aujourd'hui fort peu d'usage en médecine ; on lui a substitué des remèdes plus actifs, et sur l'effet desquels on peut compter avec plus de sureté.

Scabieuse.

La scabieuse, *scabiosa arventis* (1) de Linnæus, est une plante qui croît communément dans les champs, dans les prés : sa racine est vivace, longue, droite ; sa tige croît à la hauteur de trois à six décimètres ; elle est droite, ronde, velue, creuse, terminée par des pédoncules fort longs, qui supportent une tête de fleurs ; les feuilles sont radicales et caulinaires ;

(1) *Scabiosa corollulis quadrifidis radiantibus, caule hispido.* Linn. spec. plant. tetrandria monogynia, pag. 99.

les radicales sont oblongues, ovales, lancéolées, découpées profondément ; les caulinaires sont opposées, disposées par intervalles ; les fleurs sont de couleur bleue ; elles sont disposées sur un réceptacle commun ; chacune a un calice double qui repose sur l'ovaire ; la corolle est tubulée, souvent inégale ; quatre ou cinq étamines sont insérées sur la corolle, et sont saillantes en dehors ; leur ovaire est simple ; elles ont un style et un stigmate échancrés ; le fruit consiste en une semence ovale, couronnée par les calices propres qui persistent.

La scabieuse est béchique, dépurative ; on l'emploie avec succès dans les maladies cutanées, et dans les maladies du poumon.

Scammonée.

La scammonée est un suc gommo-résineux d'une couleur grise foncée, léger, brillant, friable, d'une odeur aromatique assez forte, d'une saveur âcre et amère. Cette substance est extraite du *convolvulus scammonia* (1) de Linnæus, espèce de liseron qui croît dans le Levant, dans la Syrie, dans l'Egypte, dans la Capadoce, dans les campagnes de Mysie, etc. : on nous l'apporte des environs de Smyrne et d'Alep ;

(1) *Convolvulus foliis sagittatis postice truncatis, pedunculis bifloris.* Linn. spec. plant. pentandria monogynia, pag. 153.

mais

mais cette dernière est généralement préférée, comme étant la plus résineuse.

La scammonée est un puissant purgatif hydragogue : on l'emploie dans l'hydropisie, dans les obstructions ; on doit choisir la plus résineuse, qui pour lors est plus purgative : la dose est depuis trois décigrammes jusqu'à huit.

La scammonée est, ainsi que le sont tous les sucs gommo-résineux, dissoluble en partie dans l'alkool, et en partie dans l'eau : sa dissolution dans l'alkool donne une liqueur très-transparente ; sa dissolution dans l'eau donne une liqueur laiteuse ; mais si l'on facilite la séparation de la portion résineuse qui se trouve interposée, la liqueur ne garde que la partie gommeuse, et acquiert la transparence.

Scille.

La scille, *scilla maritima* de Linnæus (1), est une plante dont la racine est une bulbe très-grosse, formée d'un grand nombre de tuniques épaisses, rougeâtres, charnues, succulentes, rangées les unes sur les autres comme celles de l'oignon ordinaire, fibreuse en dessous ; les feuilles sont radicales, longues, larges, charnues, d'une belle couleur verte, succulentes, visqueuses et amères ; la tige est nulle ; il s'élève du milieu des

(1) *Scilla radice tunicata.* Linn. spec. plant. hexandria monogynia, pag. 308.

feuilles une hampe longue de trois à cinq décimètres, droite, soutenant des fleurs blanches, disposées en corymbe terminal; le calice est nul, la corolle est à six divisions; les étamines sont au nombre de six; le fruit consiste en une capsule arrondie, à trois sillons, divisée intérieurement en trois loges qui renferment plusieurs semences obrondes, noirâtres.

La scille est employée avec succès comme apéritive, incisive, fondante, diurétique; à une dose trop forte elle provoque le vomissement, et cause quelquefois des accidens très-graves.

Scolopendre.

La scolopendre, *asplenium scolopendrium* de Linnæus (1), est une plante qui croît dans les bois, dans les lieux ombragés et pierreux: ses racines sont nombreuses, capillaires, noirâtres, entrelacées avec les pétioles des vieilles feuilles; les tiges sont nulles, les pétioles en tiennent lieu; ils sont longs, recouverts d'un duvet brun, et se terminent par une côte qui règne dans le milieu de la feuille qui est longue, simple, entière, oreillée à sa base, pointue à son extrémité, lisse; la fructification est disposée en lignes le long des nervures latérales, droites ou

(1) *Asplenium frondibus simplicibus cordato-lingulatis integerrimis, stipitibus hirsutis.* Linn. spec. plant. cryptogamia filices, pag. 1079.



parallèles : ces lignes sont nues, ou recouvertes d'un tégument qui s'ouvre intérieurement, et laisse apercevoir, à l'aide du microscope, un grand nombre de semences ressemblantes à de la poussière, tant elles sont menues, disposées au fond de très-petites capsules.

La scolopendre est employée comme béchique et comme légèrement astringente.

Scordium.

Le scordium, *teucrium scordium* de Linnæus (1), est une espèce de germandrée qui croît dans les lieux humides et marécageux : sa racine est vivace, fibreuse, rampante ; ses tiges croissent à la hauteur de deux ou trois décimètres ; elles sont rameuses, inclinées vers la terre, velues, rampantes ; les feuilles sont sessiles, ovales, dentelées à leurs bords, velues, blanchâtres, molles ; les fleurs sortent au nombre de deux des aisselles des feuilles, le long des tiges et des rameaux ; le calice est monophylle, à cinq divisions ; la corolle est labiée ; la lèvre supérieure est nulle ; l'inférieure est à cinq lobes ; quatre étamines fertiles sont disposées à la place de la lèvre supérieure ; le fruit consiste en quatre semences obrondes, disposées au fond du calice.

---

(1) *Teucrium foliis oblongis sessilibus dentato - serratis floribus geminis axillaribus, caule diffuso.* Linn. spec. plant. didynamia gymnospermia, pag. 565.

Le scordium est employé comme tonique, amer, sudorifique, emménagogue, anti-vermineux.

Scrofulaire.

La scrofulaire, *scrophularia nodosa* de Linnæus (1), est une plante vivace qui croît dans les prés, dans les lieux ombragés et humides : sa racine est grosse, fibreuse, serpentante, noueuse, blanche; sa tige croît à la hauteur d'un mètre; elle est quadrangulaire, très-rameuse, d'une couleur noirâtre, garnie de feuilles, et terminée par une grappe de fleurs d'un pourpre noirâtre; les feuilles sont oblongues, cordiformes à leur base, pointues à leur extrémité, crenelées à leurs bords, marquées de trois nervures longitudinales; le calice est à cinq divisions; la corolle est monopétale, irrégulière; le limbe est labié; la lèvre supérieure a deux divisions, l'inférieure en a trois; les quatre étamines sont dans la direction de la lèvre inférieure; le fruit est une capsule arrondie, terminée en pointe, à deux loges, à deux valves, renfermant de petites semences brunes.

La scrofulaire est indiquée dans les scrofules, dans les maladies dartreuses, et dans la plupart des maladies cutanées.

---

(1) *Scrophularia foliis cordatis basi transversis, caule obtusangulo.* Linn. spec. plant. didynamia angiospermia, pag. 619.

Sel ou sucre de lait.

Prenez une quantité, à volonté, de petit-lait parfaitement clarifié; mettez-le dans une bassine d'argent ou dans une capsule de verre, et faites évaporer, à une chaleur modérée, jusqu'à dissipation des trois quarts de l'humidité; retirez alors le vaisseau de dessus le feu; placez-le dans un lieu frais; vous obtiendrez, par le refroidissement et le repos, des cristaux en parallélipèdes rhomboïdaux; décantez la liqueur; soumettez-là à une nouvelle évaporation, vous obtiendrez, par le refroidissement, une nouvelle quantité de cristaux un peu moins blancs et moins bien configurés; décantez de nouveau; rejetez la liqueur qui surnage; laissez égoutter vos cristaux; dissolvez-les ensuite dans une suffisante quantité d'eau très-pure; filtrez la dissolution, et faites-la évaporer à une chaleur modérée jusqu'au point de cristallisation; décantez, et procédez à une nouvelle évaporation pour obtenir à peu près tout le sel cristallisé; mettez égoutter et sécher votre produit à l'air libre, et disposez-le ensuite dans un bocal que vous boucherez soigneusement, et que vous conserverez dans un lieu sec.

Le sel de lait est employé comme fondant; il est recommandé, par quelques praticiens, dans la phthisie, dans la pulmonie, pour la goutte;

il a une saveur douce légèrement sucrée ; exposé au feu, il répand une odeur à peu près semblable à celle du sucre ; traité par l'acide nitrique, il donne, comme le sucre, de l'acide oxalique.

Sel volatil d'Angleterre. (Voyez *Carbonate d'ammoniaque.*

Sel volatil de vinaigre.

On donne vulgairement le nom de sel volatil de vinaigre à de petits cristaux de sulfate de potasse qu'on choisit, qu'on imbibe ou arrose d'acide acétique, et qu'on conserve dans des flacons hermétiquement bouchés.

Ce prétendu sel jouit des mêmes propriétés que l'acide acétique. (*Voyez ce mot.*)

Semencontra.

On donne le nom de semencontra à une espèce de semence oblongue, d'un vert jaunâtre, d'une odeur forte et nauséabonde, d'une saveur âcre et amère, qu'on nous apporte du Levant, de l'Arabie, de la Numidie, du royaume de Boutan : c'est, à ce que croient quelques botanistes, la semence de l'*artemisia judaïca* de Linnæus, ou celle de l'*artemisia contra* du même auteur.

Cette semence est employée avec succès dans toutes les maladies vermineuses.

Séné.

Le séné, *cassia sena* de Linnæus (1), est un arbrisseau qui croît dans le Levant, dans les pays chauds, à la hauteur de quatre ou cinq décimètres : ses racines sont longues, menues, fibreuses; ses tiges sont ligneuses, et se divisent en rameaux plians; les feuilles naissent sur les rameaux; elles sont conjuguées, composées de six paires de folioles ovales, obtuses ou elliptiques, d'un vert clair, ayant une queue très-courte, semblables à celles de la réglisse, mais plus pointues, d'une saveur amère et nauséabonde; elles sont généralement connues sous les noms de séné d'Alexandrie, et sous celui de séné de la Palthe; les fleurs sont d'un jaune pâle, et disposées en grappes sur de longs pédoncules; le calice est monophylle, à cinq divisions; la corolle est composée de cinq pétales; dix étamines sont insérées sur le calice, au dessous des pétales; le fruit, que nous connaissons dans le commerce sous le nom de folicule de séné, est une gousse membraneuse, oblongue, lisse, aplatie, d'une couleur verte brune, renfermant des semences à peu près semblables à celles du raisin, aplaties, pâles ou noirâtres.

(1) *Cassia foliolis trijugatis quadrijugatisque subovatis.* Linn. spec. plant. decandria monogynia, pag. 377.

Les feuilles de séné et les folicules sont employées comme cathartiques, purgatives; une simple infusion suffit pour en extraire la partie efficace. Tous les pharmaciens observateurs ont remarqué que l'ébullition de ces feuilles dans l'eau, fait contracter à cette dernière une propriété nauséabonde, et que l'effet en est moins doux et moins assuré.

Serpentaire de Virginie.

La serpentaire de Virginie est une racine que l'on nous apporte de Virginie, et qu'on cultive dans les jardins. Cette racine est celle de l'*aristolochia serpentaria* de Linnæus (1). Elle est fibreuse, menue, grisâtre en dehors, jaunâtre en dedans, d'une odeur aromatique forte, d'une saveur âcre et amère : on l'emploie avec succès dans les fièvres quartes, dans les fièvres intermittentes; elle est sudorifique, et ranime puissamment les forces vitales.

Simarouba.

Le simarouba, *quassia sima rouba*, est un arbre qui croît à la Guiane, à Cayenne, dans la Caroline, et dans les îles de la Jamaïque;

(1) *Aristolochia foliis cordato-oblongis planis, caulibus infirmis flexuosis teretibus, floribus solitariis.* Linn. spec. plant. gynandria hexandria, pag. 961.

l'écorce des racines de cet arbre est jaunâtre, inodore, d'une saveur très-amère, composée de fibres pliantes, se séparant aisément des racines. Cette écorce est employée dans les dyssenteries, dans les dévoiemens, dans les crachemens et dans les vomissemens de sang; elle est astringente, stomachique et amère.

Sirop.

Les sirops sont des médicamens de consistance liquide, destinés à conserver, à l'aide du sucre avec lequel on les a préparés, l'extractif ou la partie essentielle des végétaux, des animaux, et quelques substances salines des minéraux.

On distingue les sirops en sirops simples et en sirops composés.

Les sirops simples sont ceux qui ne participent que de l'union pharmacéutique d'une substance simple avec le sucre ou avec le miel; les sirops composés sont ceux dans la composition desquels il entre, outre le sucre, plusieurs substances, soit simples, soit composées.

Pour préparer un sirop suivant toutes les règles pharmacéutiques, on commence d'abord par peser soigneusement et séparément toutes les substances qui doivent entrer dans sa composition. On a soin de n'employer que les végétaux qui ont été cueillis à l'époque fixée par la pratique pour leur récolte : le sucre le plus beau doit être généralement préféré, parce que les

observations de tous les praticiens éclairés s'accordent à prouver que l'oxigénation et l'acidification des sirops ne proviennent en partie que du corps muqueux qui est uni au sucre, et qui a une très-grande affinité pour l'oxigène. Lorsque tous les préliminaires sont parfaitement remplis, on procède à la macération, à l'infusion, à la décoction ou à la distillation, suivant la nature des substances que l'on traite. On passe la liqueur à travers un blanchet, à travers un filtre de papier gris, ou seulement à travers une étamine, suivant qu'elle est plus ou moins chargée de matières étrangères, ou suivant que la division de ces mêmes matières est plus grande. On dissout ensuite dans la liqueur le sucre nécessaire; l'on place le vaisseau sur le feu; et lorsque la liqueur est prête à entrer en ébullition, on ajoute, à diverses reprises, quelques blancs d'œufs qu'on a battus avec un fouet d'ozier, dans une certaine quantité d'eau. Lorsque la clarification est parfaite, on passe à travers un blanchet; et comme il arrive ordinairement que la première colature n'est pas parfaitement claire, on la reverse sur le blanchet; on nettoye le vaisseau, et l'on y remet la liqueur; on le place sur le feu, et l'on continue l'évaporation jusqu'à ce qu'en en prenant avec une cuiller, et en y soufflant dessus, on aperçoive une pellicule qui se remplit de rides, ou jusqu'à ce qu'en en prenant également avec une cuiller, en le balançant

un instant, et en le laissant tomber d'un peu haut dans une assiette, il file comme une huile, sans séparation de ses parties, et jusqu'à ce que la dernière portion forme une larme accompagnée d'une petite queue qui se retire sur elle-même, ou bien encore jusqu'à ce qu'en retirant le vaisseau de dessus le feu, et en y plongeant le pèse-sirop aussitôt que les bouillons ont cessé, il marque trente-trois degrés (mais ce dernier moyen est un des moins assurés, parce que les sirops qui sont chargés d'une grande quantité de parties extractives, offrent une densité bien plus considérable que ceux qui sont simplement aromatiques, et dont l'excipient est par conséquent plus aqueux); alors on retire le vaisseau évaporatoire de dessus le feu, on coule à travers une étamine, on laisse refroidir, et on le dispose dans des bouteilles qu'on remplit autant qu'il est possible, qu'on bouche soigneusement, et qu'on conserve dans des lieux frais.

Sirop d'absynthe.

Sommités sèches de grande absynthe, petite absynthe,	de chaque,	1 hectogr.
Eau commune, . . Sucre, ...	de chaque,	1 kilogr.

Mettez l'absynthe dans un vaisseau d'infusion; versez-y par-dessus l'eau élevée à la température de 55 à 60 degrés; couvrez le vaisseau, et laissez

infuser jusqu'au lendemain ; coulez alors à travers une étamine ; disposez la liqueur dans une bassine ; ajoutez le sucre, et faites, selon l'art, un sirop que vous conserverez pour l'usage.

Le sirop d'absynthe est fébrifuge, anti-vermineux, emménagogue : on l'emploie avec succès dans la jaunisse, dans les pâles couleurs : la dose est depuis quatre grammes jusqu'à un décagramme, le matin, à jeun, et le soir deux heures après un léger souper.

Sirop d'absynthe composé.

Sommités sèches de grande absynthe, petite absynthe,	de chaque,	2 hectogr.
Roses de Provins séchées, ...		1 hectogr.
Cannelle, ...		2 décagr.
Suc de coings, . . . Vin blanc, ...	de chaque,	11 hectogr.

Disposez chaque substance de la manière qui lui convient ; mettez ensuite macérer le tout dans un matras pendant quarante-huit heures, ayant soin d'agiter plusieurs fois le matras, afin de renouveler les points de contact ; passez alors avec expression ; laissez reposer la liqueur pendant quelques heures ; tirez par inclination, et filtrez à travers le papier gris ; nettoyez le matras ; remettez-y la liqueur, après l'avoir préalablement pesée avec soin ; ajoutez une double quantité en poids, de sucre très-blanc concassé ;

bouchez le vaisseau avec un parchemin mouillé, que vous assujettirez avec une ficelle, et que vous percerez d'un ou deux trous d'épingle, afin de faciliter l'issue de l'air qui sera dilaté par la chaleur ; placez ce matras dans une bassine à moitié pleine d'eau presque bouillante, que vous aurez retirée de dessus le feu ; laissez refroidir le tout, et sortez, dans l'intervalle du refroidissement, le matras hors de l'eau, afin de l'agiter et de faciliter la dissolution du sucre ; remettez le matras dans l'eau dont vous l'avez sorti ; et lorsque le sucre sera entièrement dissous, et que la liqueur sera parfaitement refroidie, passez le sirop à travers une étamine, et disposez-le pour l'usage.

On peut également faire l'opération dans une cucurbite d'étain, qu'on place de la même manière dans l'eau chaude ; on court même moins de risques de casser le vaisseau, et le produit est parfaitement semblable ; alors on découvre de temps en temps le bain-marie, et l'on agite la matière avec une spatule de bois, afin de faciliter la dissolution du sucre.

Le sirop d'absynthe composé réunit aux propriétés du précédent celles d'être un puissant stomachique, un tonique, et d'être légèrement astringent : la dose en est à peu près la même.

Sirop anti-scorbutique.

Feuilles récentes de cochléaria, . cresson, . . . beccabunga, Racines de raifort sauvage, ... } de chaque, 1 kilogr.

Pilez dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, les racines de raifort, que vous aurez préalablement coupées par tranches; ajoutez ensuite les feuilles séparées avec soin de toutes plantes étrangères, et de celles qui sont mortes ou fanées; lorsque le tout sera bien pilé, soumettez la matière à l'action de la presse pour en retirer tout le suc, dans lequel vous ferez infuser

Oranges amères récentes, coupées par tranches, ... 5 hectogr.

Cannelle concassée, ... 1 décagr.

Mettez le tout dans un matras que vous boucherez soigneusement, et laissez macérer pendant deux ou trois jours; filtrez alors à travers le papier gris, et prenez

Suc ci-dessus dépuré et filtré, . . 1 kilogr.

Sucre concassé, ... 19 hectogr.

Mettez ces deux substances dans un matras que vous placerez dans l'eau chaude, et achevez ainsi que nous l'avons dit en parlant du sirop

d'absynthe composé; lorsque le sirop sera entièrement achevé, ajoutez-y

Alkool de cochléaria, ... 6 décagr.

Mêlez très-exactement, et disposez dans une bouteille d'une capacité assez grande pour contenir le tout; laissez ainsi dans un lieu frais pendant une quinzaine de jours, il se précipitera une certaine quantité de fécule que vous séparerez en décantant le sirop; lorsque toutes ces conditions seront parfaitement remplies, disposez le produit dans de petites bouteilles, et conservez-les pour l'usage dans une cave fraiche.

Le sirop anti-scorbutique est un puissant dépuratif, diurétique, apéritif, emménagogue: on l'emploie avec succès dans toutes les maladies cutanées et dans les maladies lymphatiques; on l'administre tout pur, ou dans une infusion théiforme de feuilles de cresson, à la dose d'un ou deux décagrammes, qu'on répète, au besoin, plusieurs fois dans la journée.

Sirop d'armoise composé.

Sommités fleuries d'armoise, . . 2 hectogr.

Racines de glaïeul,
aunée, ...
garance, . . .
pivoine mâle,
livèche, . . .
fenouil, . . .
} de chaque, 18 gram.

Feuilles de pouillot, origan, calament, cataire, mélisse, sabine, marjolaine, hyssope, marrube blanc, germandrée, hypéricum, matricaire, bétoine, rue, basilic	de chaque,	1 hectog.
Semences d'anis, persil, fenouil, daucus, nielle, Spicanard	de chaque,	12 gram.
Cannelle		32 gram.
Hydromel		9 kilog.

Disposez chacune de ces substances de la manière qui lui convient; mettez-les ensuite dans la cucurbite intérieure de l'alambic; faites-les macérer à une douce chaleur dans l'hydromel jusqu'au lendemain; montez l'appareil distillatoire, et procédez, selon l'art, à la distillation pour retirer trois hectogrammes de liqueur; démontez

démontez alors l'appareil ; coulez la matière qui est dans la cucurbite à travers une chausse de drap ; exprimez fortement ; clarifiez ensuite avec deux blancs d'œufs ; coulez à travers une autre chausse ; ajoutez à la liqueur deux kilogrammes de sucre, et faites, selon l'art, un sirop que vous clarifierez soigneusement ; d'une autre part, ajoutez à la liqueur, produit de la première opération, six hectogrammes de sucre très-blanc ; mettez le tout dans un matras que vous placerez dans l'eau chaude, et faites un sirop ainsi que je l'ai dit en parlant de celui d'absynthe composé ; lorsque ces deux sirops seront entièrement refroidis, mêlez-les très-exactement, et disposez-les pour l'usage dans des bouteilles très-propres.

Le sirop d'armoise est employé comme emménagogue ; il convient dans la colique venteuse et dans les vapeurs hystériques : la dose est depuis un décagramme jusqu'à quatre.

Sirop d'armoise simple.

Ce sirop se prépare de la même manière que celui d'absynthe.

Sirop astringent.

Roses sèches, ...		1 hectogr.
Cannelle, ...	de chaque,	4 décagr.
Simarouba, ...		
Rhubarbe concassée, ...		5 décagr.

Quinquina rouge concassé, . . . 6 décagr.
Feuilles de plantain, ... 5 hectogr.
Sucre blanc, ... 2 kilogr.
Eau commune, ... 3 kilogr.

Incisez les feuilles de plantain, et faites-les bouillir dans l'eau prescrite pendant un quart-d'heure ; ajoutez sur la fin de l'ébullition le simarouba ; laissez bouillir pendant cinq à six minutes ; ajoutez alors la rhubarbe, la cannelle, les roses et le kina ; couvrez le vaisseau ; retirez-le de dessus le feu, et laissez infuser le tout pendant douze heures ; passez alors avec expression ; laissez reposer la liqueur ; tirez ensuite par inclination ; ajoutez le sucre, et faites, selon l'art, un sirop que vous conserverez pour l'usage.

Ce sirop convient dans les faiblesses d'estomac, dans les pertes blanches, dans les écoulemens vénériens ; il est astringent, très-légèrement laxatif : la dose est depuis un décagramme jusqu'à quatre.

Sirop balsamique de Tolu.

Baume de Tolu, ... 5 hectogr.
Sucre blanc pulvérisé, ... 4 kilogr.
Eau commune, ... 2 kilogr.

Pulvérisez le baume de Tolu à l'aide du sucre ; mêlez-le très-exactement à ce dernier ; disposez ce mélange dans un vaisseau d'infusion ; d'une autre part, fouettez trois ou quatre blancs d'œufs dans l'eau prescrite ; versez ensuite cette

eau sur le mélange que vous avez disposé dans le vaisseau ; bouchez très-exactement ; mettez ce dernier dans une bassine à moitié pleine d'eau que vous amènerez, à l'aide du calorique, à une température voisine de son terme d'élévation ; retirez alors la bassine de dessus le feu ; débouchez le vaisseau d'infusion ; agitez avec une spatule de bois la matière y contenue ; rebouchez promptement, et laissez refroidir le tout ; au bout de deux ou trois jours coulez le sirop à travers une étamine, et disposez-le pour l'usage.

Ce procédé, qui paraîtra nouveau à quelques pharmaciens, m'a parfaitement réussi, et nous le devons au citoyen *Desaybalt*, pharmacien très-recommandable de la ville de Bordeaux.

Le sirop de Tolu est un excellent anti-putride ; on l'emploie avec succès dans la phthisie, dans la pulmonie, dans les rhumes, et dans les ulcères internes de la poitrine : la dose est depuis un décagramme jusqu'à quatre.

Sirop béchique.

Racines de réglisse, ...	12 décagr.
Fleurs de violettes, de bouillon blanc, de pavots rouges, de tussilage, . . . Feuilles de lierre terrestre, ...	de chaque, 2 hectogr.

Eau bouillante, ... 2 kilogr.
Sucre blanc, ... 18 hectogr.

Effilez les racines de réglisse ; incisez les feuilles et les fleurs, et mettez toutes ces plantes dans un vaisseau d'infusion ; versez-y par-dessus l'eau bouillante ; couvrez le vaisseau, et laissez ainsi pendant douze heures ; passez alors avec expression, et après une heure de repos, tirez par inclination ; ajoutez le sucre prescrit, et faites, selon l'art, un sirop que vous disposerez pour l'usage.

Sirop de Belet.

Nitrate de mercure parfaitement purifié par plusieurs dissolutions dans l'eau distillée, ... 24 grammes.
Ether nitrique, ... 8 grammes.
Sirop de sucre très-cuit, ... 2 kilogr.
Eau distillée, ... 1 hectogr.

Triturez soigneusement le nitrate de mercure dans un mortier de verre, avec un pilon de même matière ; ajoutez l'eau prescrite, et disposez toutes ces substances dans un matras ; agitez et mêlez exactement ; et lorsque toutes ces conditions seront parfaitement remplies, disposez pour l'usage, et distribuez dans des bouteilles de la capacité de vingt-cinq décagrammes.

Cette formule est celle qui nous a été donnée par le citoyen *Bouillon-Lagrange*. Ce savant

chimiste ayant reconnu les inconvéniens qui résultaient de la préparation de ce sirop, s'est occupé de la recherche d'un moyen de pratique plus avantageux que celui que nous avions mis en usage jusqu'alors, et s'est arrêté au procédé que je viens de décrire.

Le sirop de Belet est employé dans les maladies vénériennes.

Sirop de bourrache.

Suc dépuré de bourrache, . . . 15 hectogr.
Sucre concassé, ... 1 kilogr.

Faites, selon l'art, un sirop que vous conserverez pour l'usage.

Ce sirop est adoucissant, pectoral, apéritif, légèrement sudorifique; il facilite l'expectoration.

Sirop de capillaire.

Capillaire de Montpellier, . . . 5 décagr.
Eau bouillante, ... 12 hectogr.

Faites une infusion que vous coulerez sans expression; laissez reposer la liqueur pendant une heure ou deux; filtrez alors, et ajoutez le double de son poids de sucre concassé, et faites, selon l'art, un sirop que vous aromatiserez avec un ou deux décagrammes d'eau essentielle de fleurs d'oranges.

Ce sirop est pectoral, adoucissant : on s'en sert généralement pour édulcorer les boissons rafraîchissantes, adoucissantes et pectorales.

Sirop de céleri.

Sommités de céleri, ...			5 hectogr.
Bourrache, ...	de chaque,		1 hectogr.
Fleurs de sureau, .			
Capillaire, ...			
Eau bouillante, ...			2 kilogr.
Sucre blanc, ...			3 kilogr.

Faites, selon l'art, un sirop comme le précédent.

Le sirop de céleri est employé comme pectoral, apéritif, carminatif, diaphorétique; il convient dans les toux opiniâtres, et dans toutes les maladies de poitrine.

Sirop de chicorée composé.

Racines de chicorée sauvage, . .		128 gram.
de pissenlit, .	de chaque,	5 décagr.
de chiendent,		
Feuilles de chicorée sauvage, . .		2 hectogr.
de fumeterre, .	de chaque,	1 hectogr.
de scolopendre,		
de pissenlit, . .		
Cuscute, ...	de chaque,	64 gram.
Baies d'alkékenge, .		
Sucre, ...		3 kilogr.
Rhubarbe concassée, ...		2 hectogr.
Santal citrin, . . .	de chaque,	16 gram.
Cannelle, ...		

Disposez les racines et les feuilles de la manière qui convient à chacune; pilez-les ensuite dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, et faites-les bouillir pendant un quart-d'heure, dans vingt-trois hectogrammes d'eau; ajoutez les baies d'alkékenge, la rhubarbe, la cannelle et le santal, que vous aurez préalablement concassés; couvrez aussitôt le vaisseau, et retirez-le de dessus le feu; laissez infuser pendant douze heures; passez avec forte expression; laissez reposer la liqueur pendant une heure ou deux; tirez alors par inclination; pesez soigneusement cette liqueur, vous devez en avoir quinze hectogrammes, à très-peu de chose près; disposez-la dans un matras, à l'exception de deux hectogrammes, dans lesquels vous fouetterez quatre blancs d'œufs; ajoutez le sucre concassé, et disposez le tout dans le matras; placez alors ce dernier dans l'eau bouillante, et achevez le sirop ainsi que nous l'avons indiqué en parlant du sirop d'absynthe composé.

Si l'évaporation du liquide avait été trop considérable, et si la quantité de sucre prescrite surpassait le double du poids du liquide, alors il faudrait ajouter la quantité d'eau nécessaire pour établir l'équilibre; dans le cas contraire, il faudrait absolument supprimer l'excédent du liquide; mais il faut opérer de manière à ce qu'après l'infusion, il manque plutôt une petite quantité de liqueur que si elle était en excès.

Le sirop de chicorée composé est anti-bilieux, légèrement purgatif; il fortifie après l'évacuation; il est anti-vermineux; il convient dans les dyssenteries bénignes; il dissipe les convulsions et les tranchées des enfans nouveaux-nés, et évacue le méconium.

Sirop des cinq racines.

Racines d'ache, de fenouil, de persil, d'asperges, petit houx,	de chaque,	2 hectogr.
Eau commune, ...		3 kilogr.
Sucre, ...		36 hectogr.

Disposez les racines de la manière qui leur convient; faites-les ensuite bouillir légèrement pendant huit minutes, ayant soin de couvrir la bassine aussi exactement qu'il est possible; laissez alors refroidir; passez avec expression, et après une heure de repos, tirez la liqueur par inclination, ajoutez-y le sucre, et achevez selon l'art.

Ce sirop est apéritif, diurétique, anti-vermineux : on l'emploie dans l'hydropisie et dans les obstructions.

Sirop de cochléaria.

Suc dépuré de feuilles de cochléaria,	11 hectogr.
Sucre très-blanc, ...	2 kilogr.

Mettez ces deux substances dans un matras, et faites, selon l'art, un sirop; passez à travers une étamine, ajoutez

Alkool de cochléaria, ... 18 grammes.

Ce sirop est un puissant dépuratif: on l'emploie dans les mêmes cas que le sirop antiscorbutique.

Sirop de coings.

Suc dépuré de coings, ... 5 hectogr.
Sucre blanc concassé, ... 2 kilogr.

Choisissez des poires de coings dans leur parfaite maturité; pelez-les, coupez-les en quartiers, séparez-en exactement tous les pepins; pilez-les ensuite dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois; soumettez-les à l'action de la presse, pour en obtenir le suc, que vous laisserez jusqu'au lendemain, afin de faciliter la séparation du mucilage qui en trouble la transparence; filtrez alors, et mettez le suc avec le sucre concassé, dans les proportions prescrites, dans un matras que vous boucherez avec un parchemin, et que vous disposerez ainsi que nous l'avons observé en parlant du sirop d'absynthe.

Le sirop de coings est employé comme astringent, nourrissant et pectoral: la dose est depuis un décagramme jusqu'à quatre.

De la même manière, vous pouvez préparer les sirops de berberis, de cerises, de grenades,

de groseilles, de limons, de pommes simples, et celui d'acide acéteux simple. (*Voyez, pour les propriétés médicinales de chacun de ces sirops, celles énoncées dans l'ordre alphabétique des substances qui leur donnent leur nom.*)

Sirop de consoude.

Racines de grande consoude, . .		1 hectogr.
Feuilles récentes de grande consoude, petite consoude,	de chaque,	2 hectogr.
de plantain, . . . de pimprenelle, . . de centinode, . .	de chaque,	1 hectogr.
Fleurs sèches de tussilage, . . roses rouges,	de chaque,	5 décagr.
Sucre, ...		2 kilogr.
Eau commune, ...		3 kilogr.

Disposez chacune de ces substances de la manière qui lui convient; faites ensuite bouillir les racines de consoude pendant un quart-d'heure; ajoutez alors les substances qui ne doivent qu'infuser; couvrez le vaisseau; retirez-le de dessus le feu; laissez refroidir; passez ensuite avec expression, et achevez selon l'art.

Le sirop de consoude est employé comme astringent, dans les vomissemens, dans le crachement de sang, dans les hémorragies et dans les dyssenteries.

Sirop pour la coqueluche.

Quinquina choisi, ...	2	hectogr.
Sommités de petite centaurée, .	5	décagr.
Séné de la Palthe, ...	3	hectogr.
Racines de réglisse, ...	3	hectogr.
Anis verts, ...	17	décagr.
Fleurs de sureau, ...	1	hectogr.
Ipécacuanha concassé, ...	18	gram.
Extrait gommeux d'opium, . . .	2	décagr.
Sucre blanc, ...	4	kilogr.
Eau commune, ...	q. s.	

Disposez chacune de ces substances de la manière la plus convenable; mettez-les ensuite dans un vaisseau d'infusion; ajoutez une suffisante quantité d'eau; bouchez très-exactement, et placez ce vaisseau dans une bassine à moitié pleine d'eau; portez cette dernière à l'ébullition, que vous entretiendrez pendant six heures; retirez alors la bassine de dessus le feu; laissez ainsi jusqu'au lendemain; passez avec forte expression; et après une heure de repos, tirez la liqueur par inclination.

Lorsque toutes ces conditions seront parfaitement remplies, dissolvez l'extrait gommeux d'opium dans la colature; ajoutez le sucre, et achevez selon l'art.

Ce sirop réussit parfaitement dans les coqueluches, dans les toux invétérées, dans les rhumes catarrheux : la dose est depuis une demi-cuillerée

à café jusqu'à une petite cuillérée à bouche, répétée au besoin trois et même quatre fois dans la journée, en continuant ainsi pendant huit à dix jours.

On peut prendre ce sirop seul ou dans une tasse d'infusion d'hyssope, ou même dans tout autre véhicule approprié.

Sirop de Cuisinier.

Salsepareille du Portugal, ...	1 kilogr.
Fleurs de bourrache, de buglosse, . . . de roses blanches, Séné de la Palthe, . Semences d'anis, . .	de chaque, 64 gram.
Sucre, ... Miel blanc, ...	de chaque, 1 kilogr.
Eau commune, ...	4 kilogr.

Fendez longitudinalement la salsepareille; coupez-la ensuite en morceaux de la longueur de trois ou quatre centimètres; alors faites-la bouillir pendant une demi-heure dans l'eau prescrite; coulez à travers une étamine; remettez trois kilogrammes d'eau sur le marc, et faites-la bouillir jusqu'à entière extraction de la partie essentielle de la salsepareille; coulez de nouveau; réunissez les deux liqueurs, et reportez-les à l'ébullition; ajoutez ensuite les fleurs, les semences et le séné; couvrez le vaisseau, prolongez l'infusion sur les cendres chaudes pendant deux

ou trois heures; coulez ensuite avec forte expression; laissez reposer la liqueur; tirez-la par inclination; ajoutez le sucre et le miel, et achevez selon l'art.

Ce sirop est un puissant sudorifique; il est employé avec succès dans les maladies vénériennes, dans les douleurs de rhumatisme et dans diverses maladies cutanées.

On ajoute quelquefois depuis six jusqu'à dix décigrammes de muriate sur-oxigéné de mercure dans cette quantité de sirop; mais nous devons au citoyen Boullay, pharmacien distingué de Paris, des observations intéressantes sur les suites de cette addition. L'observation lui a prouvé qu'une portion de l'extractif s'empare de la quantité d'oxigène qui sursature le muriate de mercure, et qu'il résulte de cette décomposision un extractif indissoluble qui se précipite au fond des vases avec le muriate de mercure doux qui est également indissoluble : le sirop acquiert une couleur beaucoup moins foncée par la perte de l'extractif, et ses propriétés médicinales en sont d'autant plus diminuées, que l'addition du muriate sur-oxigéné de mercure a été plus abondante.

Sirop d'écorces de citrons.

Ecorces de citrons récens, . . .	2 hectogr.
Eau bouillante, ...	6 hectogr.
Sucre blanc concassé, ...	1 kilogr.

Coupez les écorces en petits morceaux; mettez-les dans un vaisseau d'infusion qui puisse être hermétiquement bouché; versez par-dessus l'eau bouillante, et placez ce vaisseau sur les cendres chaudes; laissez infuser pendant six heures; coulez ensuite à travers un linge; laissez reposer pendant une heure; filtrez alors à travers le papier gris; mettez la liqueur dans un matras avec le sucre grossièrement pulvérisé, et achevez selon l'art.

Ce sirop est employé comme anti-vermineux, cordial, amer, carminatif et anti-scorbutique.

De la même manière, on peut préparer le sirop d'écorces d'oranges amères : ses propriétés sont à peu près les mêmes que celles du précédent.

Sirop d'érysimum.

Orge entier, ... Raisins, ... Réglisse sèche, . . .	de chaque, 64 gram.
Feuilles de bourrache, ... de chicorée,	de chaque, 1 hectogr.
Erysimum récent, ...	15 hectogr.
Racines d'aunée, . de tussilage,	de chaque, 64 gram.
Capillaire de Montpellier, ...	32 gram.
Sommités sèches de stœchas,. romarin,	de chaque, 16 gram.

Semences d'anis, ... 24 gram.
Fleurs sèches de violettes, de bourrache, de buglosse, . } de chaque, 8 gram.
Sucre, ... 4 kilogr.
Eau commune, ... 6 kilogr.

Voyez pour la préparation de ce sirop, celui d'armoise composé : elle est à peu près la même que celle de ce dernier, sauf les différences des substances qui le composent, et de l'hydromel qui en est l'excipient.

Le sirop d'érysimum est employé comme pectoral, incisif ; il atténue et détache les humeurs épaisses de la poitrine et des poumons ; il guérit l'enrouement et rétablit la voix perdue. Ces deux dernières propriétés lui ont fait donner le nom de sirop de chantre.

Sirop de fleurs d'oranges.

Eau distillée de fleurs d'oranges, . 5 hectogr.
Sucre très-blanc concassé, ... 1 kilogr.

Mettez ces deux substances dans un matras que vous boucherez avec un parchemin, et faites, selon l'art, un sirop comme celui d'absynthe composé.

Ce sirop est employé dans les rhumes invétérés, dans les engorgemens lymphatiques, dans les vapeurs hystériques, et dans les maladies nerveuses.

De la même manière vous pouvez préparer le sirop de cannelle.

Sirop de fleurs de pêcher.

Fleurs de pêcher récentes,	de chaque,	6 kilogr.
Eau commune., . .		

Contusez les fleurs de pêcher dans un mortier de marbre avec un pilon de bois; disposez-les ensuite dans la cucurbite intérieure d'un alambic; versez-y par-dessus l'eau prescrite; montez l'appareil distillatoire, et procédez, selon l'art, à la distillation pour obtenir trois hectogrammes de véhicule; démontez alors l'appareil; coulez la matière qui est dans la cucurbite à travers une chausse de drap; exprimez fortement; clarifiez ensuite avec deux blancs d'œufs; ajoutez deux kilogrammes de sucre, et faites, selon l'art, un sirop: d'une autre part, mettez les trois hectogrammes de liqueur, produit de la distillation, dans un matras; ajoutez-y six hectogrammes de sucre concassé, et faites un sirop que vous mêlerez exactement au premier; disposez alors pour l'usage dans des bouteilles très-propres.

Ce sirop est employé comme purgatif et anti-vermineux; il convient dans l'hydropisie et dans les obstructions.

De la même manière l'on peut préparer le sirop de roses pâles.

J'ai

J'ai confirmé plusieurs fois, par expérience, les propriétés de ces sirops préparés par le procédé que je viens d'indiquer, ils ont constamment mieux rempli leurs indications que ceux préparés par la méthode indiquée par le Codex de Paris.

Sirop de framboises par l'acide acéteux.

Framboises mûres, ... 3 kilogr.
Acide acéteux rouge, ... 1 kilogr.
Sucre concassé, ... 5 kilogr.

Mondez soigneusement les framboises; mettez-les ensuite dans une bassine d'argent avec l'acide acéteux et le sucre; placez la bassine sur un feu doux; faites bouillir le mélange pendant cinq à six minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit parfaitement cuit; agitez de temps en temps la matière avec une spatule de bois; coulez le sirop tout bouillant à travers un tamis de crin; laissez-le refroidir, et conservez-le dans des bouteilles soigneusement bouchées.

Ce sirop est rafraîchissant, anti-putride; il est d'un grand usage dans les chaleurs de l'été.

Sirop de guimauve.

Racine de guimauve récente, mondée de son épiderme, et parfaitement blanche, . . 2 hect.

Effilez-la, coupez-la, et faites-la bouillir légèrement dans quatre kilogrammes d'eau pendant

huit à dix minutes; coulez à travers un blanchet; ajoutez trois kilogrammes de sucre, et faites, selon l'art, un sirop.

Le sirop de guimauve est employé comme adoucissant; il convient dans les rhumes de poitrine; il facilite l'expectoration.

Sirop d'ipécacuanha.

Teinture d'ipécacuanha, ... 32 gram.
Sirop de sucre parfaitement cuit, . 1 kilogr.

Mêlez très-exactement dans un plat de faïence; agitez pendant quelque temps ce mélange avec une cuiller d'argent pour faciliter la vaporisation de l'alkool; disposez alors, pour l'usage, dans des bouteilles très-propres.

Ce sirop est employé avec succès dans les coqueluches, dans les toux opiniâtres; il est incisif, pectoral et tonique; il convient dans les affections glaireuses, catarrheuses et pituiteuses: la dose est depuis quatre grammes jusqu'à un décagramme; on le donne quelquefois à celle de trois et même quatre décagrammes, mais alors il agit comme vomitif et purgatif.

Sirop de karabé.

Sirop d'opium, ... 1 kilogr.
Esprit de succin, ... 5 grammes.

Mêlez très-exactement.

Ce sirop est employé comme un puissant

calmant et anti-spasmodique ; il convient dans les maladies nerveuses ; il est somnifère.

Sirop de mercuriale, de gentiane, ou sirop de longue vie.

Suc dépuré de mercuriale, ...		1 kilogr.
de bourrache,	de chaque,	25 décagr.
de buglosse, .		
Racines de gentiane, ...		32 gram.
de glaïeul, ...		64 gram.
Miel blanc, ...		15 hectogr.
Vin blanc, ...		4 hectogr.

Coupez les racines par tranches, et mettez-les macérer dans le vin blanc pendant vingt-quatre heures ; coulez alors la liqueur dans une bassine ; ajoutez les sucs dépurés et le miel, et faites, selon l'art, un sirop que vous écumerez soigneusement, sans qu'il soit besoin d'employer de blanc d'œuf pour le clarifier.

Ce sirop est employé comme purgatif, anti-vermineux, emménagogue : lorsqu'on veut augmenter ses propriétés purgatives, on y ajoute une infusion faite avec quarante-huit grammes de séné de la Palthe.

Sirop de menthe.

Sommités fleuries de menthe crépue,	1 hect.
Eau distillée de menthe, ...	15 hect.

Incisez les sommités de menthe ; mettez-les

dans un vaisseau d'infusion; versez-y par-dessus l'eau distillée de menthe; bouchez très-exactement; disposez ce vaisseau dans une bassine à moitié pleine d'eau bouillante que vous retirerez à l'instant de dessus le feu; laissez ainsi pendant douze heures; coulez alors avec expression; pesez la liqueur avec exactitude; ajoutez-y deux blancs d'œufs fouettés, et le double de son poids de sucre blanc concassé; disposez le tout dans un matras que vous boucherez avec du parchemin mouillé, et achevez selon l'art.

Ce sirop est employé comme tonique, emménagogue, anti-émétique, carminatif; il fortifie l'estomac; il est anti-laiteux, et il excite l'appétit.

On peut préparer de la même manière les sirops d'hyssope, de mélisse, de myrte, de marrube blanc, d'ache, de tilleul. (*Voyez pour les propriétés de ces sirops, celles énoncées dans l'ordre alphabétique des végétaux qui entrent dans leur composition.*)

Sirop de menthe composé.

Feuilles de menthe frisée séchées, .	8 décagr.
Roses rouges, ...	2 décagr.
Cannelle, ...	1 décagr.
Suc dépuré de coings, ...	9 hectogr.
Vin de Bourgogne vieux, ...	2 kilogr.
Sucre concassé, ...	5 kilogr.

Incisez les feuilles de menthe ainsi que les roses; concassez la cannelle; mettez ces trois

substances dans un matras; versez par-dessus le suc de coings et le vin de Bourgogne; bouchez le matras avec un parchemin percé de deux ou trois petits trous; faites infuser pendant douze heures au bain d'eau chauffée, jusqu'à la température de 45 à 50 degrés; laissez ensuite refroidir; filtrez la liqueur à travers le papier gris; nettoyez le matras; remettez-y la liqueur filtrée; ajoutez le sucre, et faites, selon l'art, un sirop que vous disposerez, pour l'usage, dans des bouteilles très-propres.

Ce sirop est un puissant cordial; il rétablit les fonctions de l'estomac; il est emménagogue.

Sirop de mou de veau.

Mou de veau,		1 kilogr.
Dattes,		2 hectogr.
Jujubes,	de chaque,	1 hectogr.
Raisins de Corinthe,		
Racines de réglisse,	de chaque,	5 décagr.
de consoude,		
Feuilles de pulmonaire,		1 hectogr.
Sucre cristallisé,		2 kilogr.
Eau commune,		q. s.

Suivez, pour la décoction ou l'infusion de ces substances, les règles indiquées à l'article *Décoction*, tom. 1.er, pag. 275 et suiv.

Prenez la liqueur décantée; mettez-la dans une bassine; dissolvez-y le sucre cristallisé; clarifiez avec trois ou quatre blancs d'œufs, et faites

cuire en consistance convenable ; passez le sirop tout bouillant à travers un blanchet, et disposez pour l'usage.

Ce sirop est un excellent pectoral ; il est très-adoucissant ; il réussit parfaitement dans les rhumes catarrheux, dans les toux opiniâtres, dans la phthisie, et dans toutes les maladies de poitrine : la dose est depuis un jusqu'à quatre décagrammes, tout pur ou étendu dans une tasse d'infusion appropriée.

Sirop de mûres.

Mûres un peu avant leur maturité, ... }
Sucre concassé, . . } de chaque, 1 kilogr.

Mettez ces deux substances dans une bassine d'argent ; placez-la sur un feu doux ; agitez avec une spatule de bois, et faites prendre quelques bouillons au sirop : lorsqu'il sera suffisamment cuit, coulez-le à travers un tamis de crin, laissez égoutter et refroidir, disposez ensuite pour l'usage.

Ce sirop est rafraîchissant ; il tempère l'ardeur des fièvres ; il est légèrement astringent : on l'emploie dans les gargarismes détersifs, et dans les inflammations de la gorge.

Sirop de navets.

Navets cultivés, mondés de leur écorce, ... 1 kilogr.
Gomme arabique choisie, ... 1 hectogr.
Sucre cristallisé, ... 2 kilogr.

Coupez les navets en quartiers; faites-les bouillir pendant une demi-heure, dans trois kilogrammes d'eau; coulez sans expression; remettez la liqueur dans la bassine; ajoutez la gomme arabique; placez-la sur le feu; agitez continuellement la matière avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la gomme soit parfaitement dissoute; ajoutez alors le sucre cristallisé; clarifiez, et faites cuire en consistance de sirop.

Le sirop de navets est un excellent pectoral; il réussit parfaitement dans toutes les maladies de poitrine, dans les rhumes catarrheux.

Sirop de nénuphar.

Fleurs de nénuphar sèches, . . . 5 hectogr.
Eau bouillante, ... 2 kilogr.

Mettez les fleurs dans un vaisseau d'infusion; versez par-dessus l'eau bouillante prescrite; bouchez très-exactement, et laissez infuser pendant vingt-quatre heures; coulez alors avec expression; tirez la liqueur par inclination; passez-la avec soin; mettez cette liqueur dans un matras, ou dans une cucurbite d'étain; ajoutez-y le double

de son poids de sucre blanc concassé ; disposez cette cucurbite, soigneusement bouchée, dans une bassine à moitié pleine d'eau bouillante, que vous retirerez à l'instant de dessus le feu; découvrez le bain-marie une fois ou deux, afin de pouvoir agiter la matière, et afin de faciliter davantage la dissolution du sucre; rebouchez aussitôt; et lorsque le sucre sera parfaitement dissous et que le sirop sera refroidi; coulez-le à travers une étamine, et disposez-le pour l'usage dans des bouteilles propres et très-sèches.

De la même manière, vous pourrez préparer le sirop de pavots rouges, autrement appelé sirop de coquelicots.

Le sirop de nénuphar est employé comme tempérant, rafraichissant, adoucissant, assoupissant, et comme propre à tempérer les penchans trop fréquens à l'acte vénérien.

Sirop de nerprun.

Suc dépuré de baies de nerprun, ... } de chaque, 3 kilogr.
Sucre blanc concassé, . }

Choisissez des baies de nerprun dans leur maturité parfaite, sans cependant être trop mûres; exprimez-en le suc; coulez à travers une étamine, disposez ce suc dans une terrine de grès, ou dans un petit tonneau; laissez ainsi pendant cinq à six jours, ou jusqu'à ce que la fermentation vineuse se soit entièrement manifestée, et jusqu'à

ce que le suc soit amené à l'état vineux ; filtrez alors ; ajoutez le sucre dans les proportions prescrites, et faites évaporer jusqu'en consistance de sirop ; coulez alors, et disposez pour l'usage dans des bouteilles très-propres.

Le sirop de nerprun est employé avec succès comme purgatif, hydragogue : il convient dans l'hydropisie, dans les obstructions, et dans la plupart des maladies cutanées : la dose est depuis un décagramme jusqu'à cinq.

Sirop d'œillets.

Fleurs d'œillets rouges (1) récemment cueillies et onglées, ... 1 kilogr.

Eau bouillante, ... 2 kilogr.

Mettez les fleurs, parfaitement mondées de leurs onglets, dans une cucurbite d'étain, que vous puissiez boucher exactement ; versez pardessus l'eau bouillante ; couvrez le vaisseau, et laissez infuser pendant vingt-quatre heures ; coulez alors avec légère expression ; laissez reposer la liqueur ; décantez alors avec précaution ; pesez exactement la liqueur décantée, remettez-la dans la cucurbite, après l'avoir préalablement nettoyée ; ajoutez sur chaque kilogramme de cette infusion, dix-neuf hectogrammes de sucre très-blanc réduit en poudre grossière, et achevez

(1) Les fleurs d'œillets prescrites pour la préparation de ce sirop, sont celles du *dianthus coronarius* de Linnæus.

ainsi que je l'ai dit en parlant du sirop de nénuphar.

Ce sirop est employé comme cordial, et comme propre à ranimer les forces vitales : il est légèrement sudorifique.

Sirop d'opium.

Extractif d'opium obtenu par infusion à froid, ... 6 gram.
Sucre, ... 1 kilogr.
Eau, ... 6 hectogr.

Dissolvez l'extractif d'opium dans l'eau prescrite, et faites, selon l'art, un sirop.

Le sirop d'opium est calmant; il provoque le sommeil et le repos; il est légèrement astringent : la dose est depuis cinq grammes jusqu'à trois décagrammes.

Sirop d'orgeat.

Amandes douces récentes, . . .	4 hectogr.
amères, ...	2 hectogr.
Eau commune, ...	15 hectogr.
Sucre très-blanc, ...	25 hectogr.
Eau distillée de fleurs d'oranges,	6 décagr.
Alkool citrique, ...	1 décagr.

Faites, avec les amandes et l'eau, une émulsion ainsi que je l'ai dit en donnant la formule des émulsions; mettez ce lait d'amandes dans une bassine; ajoutez le sucre grossièrement pulvérisé;

faites prendre un bouillon au sirop ; passez le tout bouillant à travers une étamine; laissez refroidir ; ajoutez alors l'eau distillée de fleurs d'oranges et l'alkool citrique, préalablement mêlés ensemble; mêlez très-exactement, et disposez dans des bouteilles que vous boucherez avec grand soin, et que vous conserverez pour l'usage dans un lieu frais: renversez ces bouteilles sur leurs bouchons.

Le sirop d'orgeat est employé comme rafraîchissant, tempérant ; il provoque légèrement le sommeil; il convient dans les ardeurs d'urines et dans les penchans trop fréquens à l'acte vénérien.

Sirop pectoral.

Espèces pectorales, ...	5 hectogr.
Eau bouillante, ...	2 kilogr.
Sucre cristallisé, ...	3 kilogr.

Mettez les espèces dans un vaisseau d'infusion; versez l'eau bouillante par-dessus; couvrez le vaisseau; placez-le dans une bassine à moitié pleine d'eau, chauffée à la température de quarante-cinq à cinquante degrés, que vous retirerez au même instant de dessus le feu; laissez refroidir le tout ; coulez alors avec légère expression ; laissez reposer la liqueur; décantez-la; ajoutez-y le sucre, et achevez selon l'art.

Ce sirop est pectoral et très-adoucissant : on

l'emploie dans les gros rhumes : la dose est depuis un décagramme jusqu'à quatre.

Sirop de pommes.

Séné de la Palthe, ... 2 hectogr.
Eau bouillante, ... 2 kilogr.

Faites une infusion comme la précédente; coulez avec expression : après une demi-heure de repos, tirez-la par inclination, et ajoutez-y

Sucs dépurés de pommes de reinette, 2 kilogr.
de bourrache, } de chaque, 15 hect.
de buglosse, . }
Sucre, ... 2 kilogr.

Clarifiez selon l'art, et faites évaporer à une chaleur modérée, jusqu'en consistance de sirop : lorsqu'il approchera de sa cuite, mettez-y infuser les substances suivantes, renfermées préalablement dans un nouet très-lâche.

Semences de fenouil, ... 32 gram.
Girofles concassés, ... 4 gram.

Lorsque le sirop sera entièrement refroidi, disposez-le dans des bouteilles très-sèches et très-propres que vous boucherez soigneusement, et que vous conserverez dans le lieu le plus frais.

Le sirop de pommes est employé comme purgatif, apéritif, emménagogue : la dose est depuis deux décagrammes jusqu'à six.

Sirop purgatif.

Séné de la Palthe, ... 5 hectogr.
Quinquina concassé, ... 2 hectogr.
Semences d'anis concassées, . . . 12 décagr.
Fleurs de tilleul, ... 1 hectogr.
Sucre, ... 35 hectogr.
Eau bouillante, ... 4 kilogr.

Faites, selon l'art, une infusion que vous prolongerez pendant douze heures; coulez avec expression; laissez reposer la liqueur pendant une heure; tirez alors par inclination; ajoutez le sucre; clarifiez avec trois ou quatre blancs d'œufs; passez le sirop tout bouillant; nettoyez la bassine; remettez-y le sirop, et faites évaporer jusqu'en consistance requise.

Ce sirop est un purgatif fort doux; il est anti-vermineux; il est principalement destiné aux enfans qui, pour l'ordinaire, ont beaucoup de répugnance pour les remèdes d'une saveur désagréable, et qu'on perd souvent par l'opiniâtreté avec laquelle ils les refusent absolument.

La dose pour un enfant nouveau né, jusqu'à six mois, est de deux petites cuillerées à café.

De six mois à un an, deux cuillerées et demie à café, qu'on continuera tous les matins, jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment évacués.

D'un an à deux ans, une demi-cuillerée à bouche le soir, et deux le lendemain matin.

De deux à trois ans, une cuillerée à bouche le soir, et trois le lendemain matin.

De trois à quatre ans, deux cuillerées à bouche le soir, et trois le lendemain matin.

De quatre à six ans, deux cuillerées à bouche plus fortes le soir, et quatre le lendemain matin.

De six à neuf ans, deux grandes cuillerées à bouche le soir, et quatre le matin.

De neuf à douze ans, trois cuillcrées à bouche le soir, et quatre le matin.

Au-dessus de douze ans, cinq décagrammes le soir, et un hectogramme le lendemain matin.

Les doses que je viens d'indiquer doivent être augmentées ou diminuées selon la force ou la faiblesse des enfans.

Aux enfans nouveaux nés et à la mamelle, on ne leur donnera le sein qu'une heure après, ou mieux, de l'eau sucrée.

Deux heures après on pourra leur donner une légère soupe grasse, ou de la bouillie claire et très-cuite.

On mettra un jour d'intervalle entre chaque purgation.

Les malades qui seront purgés feront usage, pendant l'évacuation, de bouillon gras très-coupé.

Sirop de quinquina.

Quinquina choisi et concassé, . . 5 hectogr.
Eau commune, ... 3 kilogr.

Faites macérer le quinquina dans l'eau prescrite pendant cinq à six jours, ayant soin d'agiter de temps en temps le vaisseau; filtrez ensuite la liqueur ; remettez le marc dans le matras, et ajoutez-y quinze hectogrammes d'eau ; laissez digérer pendant deux ou trois jours; filtrez; réunissez les deux liqueurs ; ajoutez-y

Sucre très-blanc, ... 2 kilog.

Faites évaporer à une très-douce chaleur, jusqu'en consistance de sirop ; disposez alors, pour l'usage, dans des bouteilles très-propres.

Ce sirop est un excellent fébrifuge ; il est stomachique, il donne beaucoup de ton à l'estomac, il facilite les digestions lentes et laborieuses : la dose doit être proportionnée aux indications que l'on se propose de remplir.

Ce sirop n'est pas d'une lucidité parfaite ; cependant, lorsqu'on ajoute le sucre avant de soumettre le produit de la macération à l'action du calorique, les portions résineuses qui étaient dissoutes dans l'eau ne se précipitent point, et la transparence du sirop n'est pas altérée d'une manière sensible.

Sirop de quinquina au vin.

Quinquina choisi et concassé, . . 5 hectogr.
Vin de Bourgogne vieux, ... 25 hectogr.
Sucre, ... 2 kilogr.

Mettez le quinquina concassé dans un matras; versez-y par-dessus le vin prescrit; bouchez le

matras, et laissez macérer le tout pendant huit à dix jours, ayant soin d'agiter de temps en temps la matière, afin de renouveler les points de contact; au bout de ce temps, filtrez; nettoyez le matras; remettez-y la liqueur; ajoutez le sucre grossièrement pulvérisé; bouchez avec un parchemin mouillé, percé de deux petits trous d'épingle; disposez le matras dans un bain d'eau chaude, afin de faciliter la dissolution du suc; coulez ensuite à travers une étamine, et distribuez dans des bouteilles que vous boucherez soigneusement, et que vous conserverez dans un lieu frais.

Les propriétés du sirop de quinquina au vin sont plus énergiques que celles de celui préparé à l'eau; il est plus chaud, plus cordial et plus tonique; mais tous les estomacs ne le supportent pas aussi facilement, à cause des propriétés irritantes du vin.

Sirop de roses rouges.

Roses-rouges mondées et séchées, . 5 hectogr.
Eau bouillante, ... 2 kilogr.

Faites, selon l'art, une infusion que vous prolongerez pendant douze heures; coulez ensuite avec expression; laissez reposer la liqueur; tirez-la ensuite par inclination, et ajoutez-y l'égal de son poids de sucre blanc concassé; clarifiez, et faites évaporer jusqu'en consistance de sirop.

Le sirop de roses rouges est employé comme astringent

astringent dans les crachemens de sang, dans les dyssenteries, dans les fleurs blanches; on l'emploie quelquefois aussi pour faciliter la suppression des écoulemens vénériens.

Sirop de scille.

Squammes de scille sèches, . . 2 hectogr. et $\frac{1}{2}$.
Eau commune, ... 2 kilogrammes.
Sucre, ... 2 kilogrammes.

Faites bouillir les squammes de scille pendant un quart-d'heure dans l'eau prescrite; coulez à travers une étamine; remettez la liqueur dans la bassine; ajoutez-y le sucre; clarifiez et achevez selon l'art.

Ce sirop est un puissant apéritif; il est diurétique; il convient dans les obstructions, dans l'hydropisie; il facilite l'expectoration, et il évacue les humeurs visqueuses des poumons.

Sirop simple.

Sucre blanc, ... 2 kilog.
Eau commune, ... 11 hectogr.

Faites, selon l'art, un sirop que vous disposerez pour l'usage.

Sirop de stœchas composé.

Fleurs sèches de stœchas, ... 1 hectogr.
Sommités fleuries et sèches de thym, ... 5 décagr.

Sommités fleuries et sèches de calament, . d'origan, . . .	de chaque, 5 décagr.
de sauge, . . . de bétoine, . . de romarin, .	de chaque, 16 gram.
Semences de rue, . de pivoine, de fenouil,	de chaque, 12 gram.
Cannelle, ... Gingembre, ... Calamus aromaticus, ...	de chaque, 8 gram.

Disposez chacune de ces substances de la manière la plus convenable; mettez-les ensuite dans la cucurbite intérieure d'un alambic; versez par-dessus

Eau bouillante, ... 4 kilogr.

Montez l'appareil distillatoire, et laissez ainsi pendant douze heures; procédez ensuite à la distillation pour obtenir trois hectogrammes de véhicule; laissez refroidir à moitié; démontez alors l'appareil; coulez la matière qui reste dans la cucurbite à travers une chausse de drap; exprimez fortement; laissez reposer la liqueur; tirez-la ensuite par inclination, et ajoutez-y

Sucre blanc, ... 2 kilog.

Clarifiez et faites cuire, selon l'art, jusqu'en consistance convenable; d'une autre part, mettez

les trois hectogrammes de liqueur, produit de la distillation, dans un matras; ajoutez-y six hectogrammes de sucre; placez le matras dans un bain d'eau chaude, et faites un sirop ainsi que nous l'avons déja prescrit plusieurs fois: lorsque ces deux sirops seront entièrement refroidis, mêlez-les très-exactement, et disposez-les, pour l'usage, dans des bouteilles sèches et très-propres.

Ce sirop est employé comme cordial, aromatique, céphalique, hystérique, carminatif, légèrement sudorifique; il ranime les forces vitales, et donne beaucoup de ton à l'estomac.

Sirop de tortue.

Chair de tortue, ...		5 hectogr.
Orge mondé, . . .	de chaque,	64 gram.
Dattes, ...		
Raisins de damas, .	de chaque,	32 gram.
Racines de réglisse,		
Jujubes, ...		16 gram.
Feuilles de pulmonaire, ...		2 décagr.
Fleurs sèches de violettes, . . .	de chaque,	4 gram.
de nénuphar,		
Sucre rosat, ...		2 kilogr.
Eau distillée double de fleurs d'oranges, ...		4 décagr.

Faites bouillir l'orge (après l'avoir lavée à plusieurs reprises dans l'eau chaude) dans cinq kilogrammes d'eau; lorsqu'elle sera crevée, ajoutez

la chair de tortue; continuez l'ébullition pendant un quart-d'heure; ajoutez alors les autres substances, après les avoir disposées convenablement; couvrez le vaisseau; plongez-le dans une grande bassine à moitié pleine d'eau bouillante; laissez infuser pendant douze heures; passez alors avec forte expression; laissez reposer la liqueur pendant quelques instans; tirez-la ensuite par inclination; ajoutez le sucre rosat; clarifiez avec trois ou quatre blancs d'œufs, et achevez selon l'art. Lorsque le sirop sera à peu près refroidi, ajoutez et mêlez-y très-exactement l'eau distillée de fleurs d'oranges.

Le sirop de tortue est employé comme nutritif et adoucissant; il est un excellent pectoral; il rétablit les forces épuisées par de longues maladies: on le recommande dans la phthisie, dans la pulmonie, dans toutes les maladies de poitrine: la dose est depuis un décagramme jusqu'à quatre.

Sirop vermifuge.

Racines de fougère mâle, ...		1 hectogr.
Séné de la Palthe, ...		12 décagr.
Coraline de Corse,	de chaque,	15 décagr.
Fleurs de tilleul,		
Ecorces récentes de citrons, ...		2 hectogr.
Pétales de fleurs d'oranges, ...		14 décagr.
Eau bouillante, ...		5 kilogr.
Sucre, ...		4 kilogr.

Disposez chacune de ces substances de la manière la plus convenable ; mettez-les, à l'exception du sucre et du séné, dans la cucurbite intérieure d'un alambic ; versez-y par-dessus l'eau bouillante ; montez aussitôt l'appareil distillatoire ; laissez infuser pendant douze heures ; procédez ensuite à la distillation, pour obtenir trois hectogrammes de véhicule ; laissez refroidir à moitié ; coulez alors avec forte expression ; laissez reposer la liqueur.

D'une autre part, mettez le séné dans un vaisseau d'infusion ; versez-y par-dessus un kilogramme d'eau bouillante ; couvrez le vaisseau ; placez-le sur les cendres chaudes, et prolongez l'infusion pendant trois heures ; coulez ensuite avec expression ; réunissez les deux liqueurs après les avoir décantées ; ajoutez-y le sucre ; clarifiez ; coulez à travers un blanchet, et faites évaporer jusqu'en consistance assez rapprochée, pour qu'il ne soit pas trop décuit par l'addition que vous ferez, en y ajoutant, lorsqu'il sera refroidi, les trois hectogrammes de liqueur, produit de la distillation.

Ce sirop réussit parfaitement dans toutes les maladies vermineuses. Son usage doit en être continué pendant quatre jours consécutifs, et plus long-temps si les besoins l'exigent : la dose pour un enfant nouveau-né, jusqu'à six mois, est d'une demi-cuillerée à café le soir, et autant le lendemain matin.

De six mois à un an, une demi-cuillerée à café le soir, et deux le matin.

D'un an à deux ans, une cuillerée à café le soir, et deux le matin.

De deux à trois ans, une forte cuillerée à café le soir, et une cuillerée à bouche le matin.

De trois à cinq ans, deux cuillerées à café le soir, et une forte cuillerée à bouche le matin.

De six à neuf ans, une cuillerée à bouche le soir et deux le matin.

De neuf à douze ans, deux cuillerées à bouche le soir, et deux cuillerées à bouche plus fortes le matin.

De douze ans et au-dessus, trois cuillerées à bouche le soir, et quatre le matin.

Ce sirop peut être pris tout pur, ou étendu dans une infusion de pourpier, ou bien encore dans une légère infusion de fleurs de tilleul.

Sirop de violettes.

Fleurs de violettes fraîches, et parfaitement mondées de leurs calices et de leurs onglets, 1 kilogr.

Eau bouillante, ... 2 kilogr.

Lavez les fleurs de violettes dans une petite quantité d'eau chauffée jusqu'à la température de trente degrés au-dessus de la glace, afin d'en extraire un principe muqueux et une matière colorante, de couleur jaunâtre; sortez-les alors

de cette eau, et mettez-les dans un linge blanc et très-propre; secouez-les, et mettez-les dans une cucurbite d'étain; versez par-dessus l'eau bouillante prescrite; couvrez exactement, et laissez infuser pendant douze heures; coulez alors avec expression; laissez reposer la liqueur pendant une heure; décantez-la ensuite avec beaucoup de précaution, afin d'en séparer une fécule qui donne aux dernières portions de la liqueur une teinte verdâtre; pesez l'infusion décantée; remettez-la dans la cucurbite, après l'avoir préalablement nettoyée; ajoutez pour chaque kilogramme de cette infusion, dix-neuf hectogrammes de sucre très-blanc, anciennement connu sous le nom de sucre royal, réduit en poudre grossière, et achevez ainsi que nous l'avons dit en parlant du sirop de nénuphar.

On est ordinairement dans l'usage de choisir, pour la préparation du sirop de violettes, des vaisseaux en étain, préférablement à tous les autres, parce que, dans le cas où les fleurs seraient trop avancées dans leur maturité, qu'elles auraient un peu perdu de leur belle couleur violette, et dans celui où elles fourniraient une teinture tirant sur le pourpre, l'étain, comme étant un métal facilement oxidable, enlève à ces fleurs l'oxigène qui leur est combiné, et leur restitue leur couleur naturelle.

Souci.

Le souci, *calendula officinalis* de Linnæus (1), est une plante que l'on trouve dans les champs, et qu'on cultive dans les jardins ; ses fleurs doublent par la culture, et la plante acquiert dans toutes ses parties une grosseur et une étendue plus considérables que celui des champs.

Sa racine est oblongue, fibreuse, blanchâtre; sa tige est herbacée, grêle, cylindrique, rameuse; elle croît à la hauteur de trois décimètres ; les feuilles sont sessiles, longues, ovales, simples, entières, rétrécies à la base, principalement les radicales; elles sont amplexicaules, velues ; les fleurs sont radiées, terminales, solitaires; le calice est simple, polyphylle ; les fleurons du centre sont mâles; ceux de la circonférence sont femelles, fertiles et très - longs ; leur couleur varie depuis le jaune pâle jusqu'au jaune safran; le réceptacle est nu; les semences sont oblongues, nues ou aigrettées.

Les fleurs de souci ont une odeur forte et aromatique, une saveur âcre et amère : on les emploie comme emménagogues, antispasmodiques, fondantes, résolutives, légèrement sudorifiques.

---

(1) *Calendula seminibus radii cymbiformibus echinatis : disci bicornibus.* Linn. spec. plant. syngenesia : polygamia necessaria, pag. 921.

Soude caustique.

Soude du commerce, } de chaque, parties égales.
Chaux vive, ... }

Faites chauffer de l'eau dans une marmite de fer jusqu'à soixante et dix ou soixante et douze degrés à peu près ; ajoutez-y la chaux vive, la liqueur ne tardera pas à entrer en ébullition ; ajoutez alors la soude grossièrement pulvérisée ; agitez la matière avec une spatule de fer, et laissez bouillir pendant une heure ; coulez alors à travers un linge très-serré ; remettez une nouvelle quantité d'eau dans la bassine ; faites-la bouillir pendant à peu près autant de temps, ayant soin d'agiter la matière avec la spatule ; coulez de nouveau ; réunissez les deux liqueurs ; laissez-les reposer pendant quelques heures ; tirez alors par inclination ; nettoyez la marmite ; remettez-y la liqueur ; faites-la bouillir jusqu'à évaporation de la moitié du véhicule ; laissez alors reposer pendant une heure ; filtrez à travers le papier gris, et soumettez de nouveau la liqueur à l'évaporation, jusqu'à ce que sa pesanteur spécifique soit à celle de l'eau, comme 4 est à 3, ou jusqu'à ce que l'aréomètre pour les sels marque 35 degrés ; disposez alors le produit dans des flacons que vous remplirez entièrement, et que vous garnirez de leurs bouchons de cristal ; laissez reposer pendant quelque temps, afin de faciliter la séparation et le dépôt des sels et des

terres étrangères à la soude, et qui étaient tenues en suspension dans le véhicule.

Cette préparation est généralement connue sous le nom de lessive des savonniers, parce qu'elle est employée à la fabrication du savon.

Soufre.

Le soufre est un corps combustible simple, d'une couleur jaune ou citrine, plus ou moins foncée, qui pâlit et devient presque blanchâtre par son contact avec la lumière, d'une odeur presque nulle lorsqu'il est froid, mais très-sensible, et même désagréable, lorsqu'il est chauffé, qui devient presque électrique par le frottement, et qu'on rencontre dans la nature sous diverses formes, savoir, sous celle de soufre natif, et sous celle de soufre combiné.

Le soufre brûle avec une grande facilité, et de la manière la plus complète; mais les phénomènes qu'il présente dans sa combustion sont très-différens les uns des autres. Si on le soumet à l'air libre, à l'action faible du calorique, il s'amollit; et si l'on augmente cette action, il flue comme de l'huile, il brûle avec une flamme très-peu lumineuse, qu'on n'aperçoit que dans l'obscurité comme une petite lueur bleuâtre: dans cette combustion lente, il ne peut mettre le feu à aucun corps, pas même aux plus inflammables. Le citoyen Baumé, pour prouver cette vérité, a fait brûler tout le soufre qui entre

dans la composition de la poudre à canon sans enflammer cette dernière. Cette opération (la combustion lente du soufre) donne pour résultat de l'oxide de soufre, ou gaz acide sulfureux ; mais s'il est bien échauffé, qu'il brûle vivement, sa flamme est toujours bleuâtre, peu lumineuse, mais elle est ardente, et elle peut enflammer les autres corps combustibles : cette combustion n'est accompagnée d'aucune suie ni fumée ; le soufre se sature d'oxigène ; sa flamme devient d'autant plus blanche que l'oxigénation est plus rapide , et il en résulte de l'acide sulfurique.

Le citoyen Haüy nous donne sur le soufre des annotations très-intéressantes dans son traité de minéralogie, et nous en fait connaître les variétés ; il désigne ces variétés en huit formes déterminables, et en trois formes indéterminables.

Formes déterminables. 1. Soufre *primitif ;* 2. Soufre *basé ;* 3. Soufre *unitaire ;* 4. Soufre *prismé ;* 5. Soufre *émoussé ;* 6. Soufre *dioctaèdre ;* 7. Soufre *octo-décimal ;* 8. Soufre *unibinaire.*

Formes indéterminables. 1. Soufre *strié ;* 2. Soufre *pulvérulent*, fleurs de soufre des volcans ; 3. Soufre *amorphe.*

Le soufre natif est transparent , cristallisé en octaèdres réguliers ou irréguliers : on le trouve déposé par l'eau sur des pierres tendres ou à la bouche de plusieurs volcans , tels que le Vésuve, l'Etna, etc. ; on le trouve aussi assez

communément formé naturellement dans les matières animales en putréfaction. Le minéralogiste que je viens de citer ayant taillé et poli des morceaux de soufre transparens pour observer la réfraction de cette substance, reconnut que cette réfraction était double, et qu'elle produisait même un écartement considérable entre les images, qui, de plus, paraissaient fortement irisées. Ayant placé sur un papier, marqué d'une ligne d'encre, un morceau de la même substance, qui avait deux faces opposées, sensiblement parallèles à mesure qu'il les faisait tourner, il voyait les deux images s'écarter et se rapprocher, et il y avait un terme où elles se confondaient, excepté à leurs extrémités, comme cela a lieu avec un rhomboïde de chaux carbonatée. On concevra la raison de cette duplication des images à travers deux faces parallèles, si l'on fait attention que l'octaèdre primitif du soufre dérive d'un parallélipipède obliquangle, en sorte que le soufre se rapproche à cet égard de la chaux carbonatée; mais les morceaux de soufre avec lesquels il opérait n'ayant point de joints naturels sensibles, il ne put déterminer l'analogie qui doit exister entre leur structure et le sens dans lequel se fait l'écartement des images.

Le soufre combiné est celui que l'on rencontre à l'état de sulfure, et qui constitue les espèces de pyrites, les mines métalliques dont il est le principal minéralisateur : on le rencontre aussi

combiné avec l'oxigène, c'est-à-dire, à l'état d'acide sulfurique; c'est dans cet état qu'il se trouve dans les gypses, dans les argiles, etc. Pour dégager le soufre de ces combinaisons, il faut lui enlever l'oxigène en le combinant, à l'aide du calorique, avec du carbone : il se forme alors de l'acide carbonique qui se dissipe sous la forme gazeuse, et il reste un sulfure qu'on décompose par un acide qui, par son union à la base, laisse précipiter le soufre.

Le soufre est d'un grand usage en chimie, en pharmacie, en médecine et dans les arts. En chimie, le soufre est employé à la formation des sulfures alkalins et métalliques, à former l'hydrogène sulfuré, qui est partie constituante de diverses eaux minérales, et à un très-grand nombre d'opérations. En pharmacie, le soufre entre dans la composition d'un grand nombre de médicamens, tant internes qu'externes. En médecine, il est employé pour augmenter l'expectoration des matières pituiteuses renfermées dans les bronches pulmonaires. On en fait beaucoup d'usage dans les maladies du poumon et de la poitrine. Dans les arts, le soufre est employé à la fabrication de l'acide sulfurique, dont il est le radical.

Soufre sublimé.

Prenez une quantité, à volonté, de soufre en canon; concassez-le, et introduisez-le dans une

cucurbite de terre vernissée; adaptez un autre vaisseau de terre; placez la cucurbite sur un bain de sable; procédez alors à la sublimation par une chaleur très-douce; ayez deux récipiens, dont la forme doit être conique, et doit emboîter dans la cucurbite, afin d'intercepter la communication avec l'air extérieur; remplacez-les de temps en temps l'un par l'autre, et détachez avec une plume le soufre qui s'est sublimé, et qui tapisse les parois intérieurs du récipient qui fait l'office de chapiteau; continuez ainsi jusqu'à ce que le soufre employé ne donne plus rien à la sublimation.

Le soufre sublimé que l'on obtient est toujours mêlé d'une certaine quantité d'acide sulfurique provenue par l'union du soufre avec l'oxigène de l'air contenu dans la cucurbite et dans le chapiteau, ainsi que de celui qui s'introduit à chaque fois que l'on change de récipient, pour l'amener au point nécessaire pour son emploi en médecine : on le lave à plusieurs reprises, dans quatre fois l'égal de son poids d'eau bouillante : on le fait ensuite sécher, et on le dispose pour l'usage.

Sparadrap de diapalme.

Emplâtre diapalme, ... 1 kilogr.
Iris de Florence pulvérisé, ... 5 décagr.

Faites liquéfier à une très-douce chaleur l'emplâtre diapalme; agitez-le continuellement avec

une spatule, afin qu'il chauffe par-tout également, et afin qu'il soit plutôt liquéfié; ajoutez alors l'iris de Florence en poudre très-fine; mêlez-le très-exactement; ayez des bandelettes de toile coupées de droite file; fixez-les sur un châssis par un bout; faites-les tenir par l'autre bout à une personne qui les tienne légèrement inclinées; placez au-dessous des bandes une terrine pleine d'eau froide et très-propre, afin de recevoir les portions de l'emplâtre qui pourraient tomber; versez alors sur le côté de la toile qui est le plus élevé, une quantité d'emplâtre un peu plus que suffisante pour former le sparadrap; ayez soin de faire tenir la bande de toile bien ferme; ayez ensuite un rouleau de fer poli, que vous aurez chauffé convenablement, et avec lequel vous étendrez l'emplâtre sur toute la longueur de la toile, en le tenant par les deux bouts, et en le promenant une fois seulement de la partie supérieure de la bande jusqu'à la partie inférieure : il en tombera une petite quantité par les parties latérales; mais elle sera reçue dans l'eau de la terrine que vous aurez disposée en dessous; retirez aussitôt cette portion qui est tombée, malaxez-la entre les doigts, afin d'en faire sortir l'eau, et remettez-la dans le poêlon, afin de la faire refondre, et afin de l'étendre sur une autre bandelette que vous disposerez de la même manière.

Lorsque l'opération est bien gouvernée, toutes

les parties de la toile sont également garnies, le sparadrap est très-lisse, et il n'a pas besoin d'être frotté avec des rouleaux. L'emplâtre ne doit être coulé sur les bandes de toile que lorsqu'il commence à refroidir, et lorsqu'il a la consistance du miel; sans cette attention, il passerait à travers les mailles de la toile, et le sparadrap n'en serait point aussi beau.

On peut préparer les sparadraps avec toutes sortes d'emplâtres, suivant les indications que l'on se propose de remplir.

On coupe le sparadrap en morceaux carrés ou longs, suivant la grandeur des plaies sur lesquelles il doit être appliqué.

Stœchas arabique.

Le stœchas arabique, *lavandula stœchas* de Linnæus (1), est une espèce de lavande qui croît à la hauteur de trois à six décimètres, dans les pays chauds, en Espagne, dans l'île de Crète, et qu'on cultive dans nos jardins : la tige de cet arbrisseau est ligneuse, quadrangulaire; elle se divise en plusieurs rameaux couverts de feuilles dans toute leur longueur, et terminés par un épi de la longueur de vingt-cinq à trente millimètres, ovale, garni de bractées larges et arrondies; les feuilles sont opposées deux à deux; elles

(1) *Lavandula foliis lanceolato - linearibus, spica comosa.* Linn. spec. plant. didynamia gymnospermia, pag. 572.

sont

sont sessiles, linéaires, lancéolées, blanchâtres, d'une saveur âcre, d'une odeur aromatique; le calice est monophylle, ovale, à cinq divisions égales; la corolle est bilabiée, renversée; son tube est alongé; quatre étamines fertiles sont renfermées dans son tube, et se renversent dans la même direction que la corolle; le fruit consiste en quatre semences arrondies, disposées dans le fond du calice.

Les fleurs de stœchas jouissent à peu près des mêmes propriétés que celles de la lavande. (*Voyez ce mot.*)

Storax.

Le storax, ou styrax, *styrax officinale* de Linnæus (1), est un arbrisseau qui croît dans les pays chauds, dans la Syrie, dans la Judée, dans l'Italie, et dans quelques-uns de nos départemens méridionaux. Il ressemble au cognassier par son tronc, par son écorce, et par la forme de ses feuilles, qui sont cependant plus petites; sa racine est ronde, recouverte d'une écorce noirâtre, cannelée, presque articulée; son tronc est recouvert d'une écorce grise, lisse; les rameaux sont nombreux, et sont terminés par une grappe de fleurs blanches; les feuilles sont pétiolées, simples, ovales, sans dentelures, d'un vert luisant en dessus, couvertes en dessous d'un duvet

(1) *Styrax.* Linn. spec. plant. pag. 444.

cotonneux ; elles sont disposées alternativement sur les rameaux ; les fleurs sont monopétales ; le calice est monophylle, à cinq divisions ; le tube de la corolle est court ; son limbe est à trois jusqu'à sept divisions ; une douzaine d'étamines sont insérées sur la corolle ; le fruit est une baie peu charnue, à une loge, renfermant deux noyaux obronds, appliqués l'un contre l'autre, pointus, convexes d'un côté, planes de l'autre.

Il découle naturellement, et par incision, des tiges et du tronc de cet arbrisseau, une matière résineuse d'une odeur très-aromatique, d'une saveur âcre et amère, inflammable, dissoluble en grande partie dans l'alkool, qui acquiert par son desséchement de la solidité, et une couleur rougeâtre ou jaunâtre. Cette substance porte, ainsi que l'arbrisseau duquel elle découle, le nom de storax. On l'emploie comme expectorante, dans les toux catarrhales, dans les gros rhumes ; elle est cordiale, détersive ; on en fait aussi des fumigations. Les parfumeurs l'emploient fréquemment comme un parfum suave très-estimé.

Storax liquide.

Le storax liquide est une espèce de baume qui découle naturellement, et par incision, du tronc du *liquidambar styraciflua* de Linnæus (1),

---

(1) *Liquidambar foliis palmato-angulatis*. Linn. spec. plant. monoecia polyandria, pag. 999.

arbre que l'on trouve dans la Virginie, au Mexique, et dans l'Amérique septentrionale. Ce storax est d'une couleur grise brune; il a la consistance de la térébenthine, une odeur qui approche beaucoup de celle du storax, mais infiniment moins agréable et moins douce; sa saveur est plus âcre et plus amère. On le trouve rarement dans le commerce exempt du mélange avec d'autres substances : très-souvent on nous vend pour du storax liquide un mélange de matières résineuses, de storax, d'huile et de vin. Cette substance n'est employée qu'à l'extérieur, comme maturative, émolliente, et comme propre à la détersion des ulcères disposés à la putridité.

Succin.

Le succin est une matière bitumineuse, de couleur jaune ou brune, transparente, fragile, susceptible d'être tournée et polie, qui devient électrique par le frottement, d'une odeur légèrement aromatique, mais qui est bien plus pénétrante par l'effet de la combustion. On rencontre souvent dans l'intérieur du succin des insectes très-bien conservés et très-reconnaissables, qui prouvent que ce bitume a été originairement liquide, et qu'il a enveloppé les corps qu'on y trouve. Quelques naturalistes pensent que le succin provient d'un suc résineux qui a découlé d'un arbre, et qui, enfoui dans la terre par l'effet

de quelque bouleversement, s'est imprégné de vapeurs minérales et salines, et a pris avec le temps de la consistance.

On trouve le succin dans la Prusse ducale, dans les terrains sablonneux, sur les bords de la mer Baltique. Il est assez ordinairement enfoui à une plus ou moins grande profondeur. On en trouve encore dans différentes contrées de l'Italie; il est disposé par petites masses, sous le sable ou dans l'argile, ou entre des lits de matières pyryteuses, ou parmi des mines de houille.

Le succin porte aussi le nom d'ambre jaune, celui d'électrum, et celui de karabé.

Le succin est soluble dans les huiles, dans les baumes; il l'est très-peu dans l'alkool, et point absolument dans l'eau. On prépare en pharmacie le succin, et l'on en retire un acide particulier que l'on nomme acide succinique. (*Voyez ce mot.*)

Sucre.

Le sucre est regardé par la plus grande partie des naturalistes, comme tenant le milieu entre les mucilages et les sels essentiels. Il est contenu dans un très-grand nombre de végétaux, tels que l'érable, le raisin, la betterave, le froment, le maïs, et dans la plus grande partie des plantes qui appartiennent à l'utile et précieuse famille des graminées; mais le végétal duquel on le

retire généralement, est la canne à sucre, *saccharum officinarum* de Linnæus (1); sa saveur est agréable et douce, son odeur est nulle; il est plus ou moins blanc, selon qu'il a été plus ou moins purifié.

La plus grande partie des sucres que nous trouvons dans le commerce, nous vient des différentes contrées de l'Amérique, de St-Domingue, du Brésil, de la Martinique, des îles Canaries, etc.

Le sucre est d'un usage fréquent et général dans les deux continens; il y est par-tout employé, autant comme aliment que comme médicament: il est balsamique, incisif, apéritif, tonique; il donne beaucoup de ressort à l'estomac; il accroît les forces vitales. Plusieurs médecins célèbres s'accordent à assurer que la diminution des fièvres putrides est due à l'usage général du sucre.

Les Chinois, dès la plus haute antiquité, connurent l'art de cultiver la canne et d'en extraire le sucre. Cet art, *assurent plusieurs naturalistes*, a précédé cette plante en Europe de près de deux mille ans; elle est originaire de la partie de l'Asie située au-delà du Gange; elle fut transportée en Arabie à la fin du treizième siècle; de là elle passa en Nubie, en Egypte, en Ethiopie; vers la fin du quatorzième

(1) *Saccharum floribus panniculatis.* Linn. spec. plant. triandria digynia, pag. 54.

siècle elle fut portée dans les îles de Chypre, dans celles de Sicile, en Syrie et dans les Canaries; les Portugais la transportèrent à St-Thomas, et en 1506 elle fut portée à *Hispaniola*, aujourd'hui *St-Domingue ;* et une douzaine d'années après elle y avait si bien réussi, qu'il y avait plus de soixante manufactures de sucre : on essaya aussi de la planter en Provence, mais la froide température de l'hiver est cause qu'elle n'y peut réussir; on a été plus heureux dans quelques contrées méridionales de l'Espagne.

L'intérieur des tiges des cannes est celluleux, et rempli d'une grande quantité de suc sucré, très-agréable au goût, sur-tout lorsque les cannes sont à leur degré de maturité, et qu'elles ont été produites dans un terrain un peu maigre et bien exposé au soleil. En passant d'Asie en Amérique, cette plante perdit la propriété de se reproduire par le concours des sexes; les graines avortent, mais on couche les chaumes dans les sillons, et chaque nœud produit de nouvelles tiges.

La récolte des cannes est subordonnée à l'époque des plantations; et comme leur suc, par sa nature et par la chaleur du climat dans lequel elles croissent, est dans un état très-voisin de la fermentation, on n'en coupe que la quantité que l'on peut exploiter chaque jour; et aussitôt qu'elles sont récoltées, mondées de leurs feuilles, réduites à la longueur d'environ douze décimètres, et mises

en bottes, on les porte au moulin, afin d'en exprimer le suc : le moulin est formé principalement de trois gros rouleaux, appelés tambours, faits d'un bois très-dur et compacte, bien uni et poli, dans lequel on enfonce trois cylindres de fer creux, de la hauteur de quatre décimètres, et de vingt-cinq ou vingt-huit millimètres d'épaisseur. Ces rouleaux sont élevés sur un plan horizontal, nommé table, rangés perpendiculairement sur la même ligne, et presque contigus; celui du milieu, mu sur son axe par une puissance quelconque, communique aux deux autres le mouvement qui lui est imprimé : ils présentent ensemble deux faces opposées; vis-à-vis de chaque face est une négresse ; l'une d'elle engage d'abord les cannes entre le rouleau du milieu et l'un des deux autres, à droite ou à gauche. Ces cannes prises, tirées et comprimées fortement dans toute leur longueur, sont reçues par la seconde négresse, qui les engage à son tour entre le même rouleau central et l'autre rouleau latéral, afin qu'elles soient exprimées de nouveau. Après avoir subi deux expressions, la canne reparaît sur la première face entièrement aplatie, toute désorganisée et privée de ses sucs, qui, dans l'une et l'autre expression, tombent sur la table, se confondent dans la gouttière pratiquée à une des extrémités, et coulent dans les réservoirs, nommés bassins à vin de canne. Ces bassins sont ordinairement au nombre de deux, et placés au

dehors ou en dedans de la sucrerie (1). Quand ils sont en dehors, on les met à couvert sous un appentis (2). On lave deux fois par jour les rouleaux et la table, pour empêcher que le jus de canne qui s'y colle, en s'aigrissant, ne communique sa qualité à celui qu'on exprime.

Les puissances qui mettent les moulins en mouvement, sont les animaux, l'air ou l'eau ; on pourrait employer la pompe à feu (3).

Les moulins à eau sont les plus commodes et les moins dispendieux ; leur mouvement est

(1) La sucrerie est le bâtiment dans lequel se fait le travail du sucre. On donne aussi ce nom à toute habitation établie en cannes, pour la distinguer des établissemens appelés indigoterie, cafeterie, etc.

(2) L'appentis est un petit bâtiment ou une espèce d'hangar qui est appuyé contre un bâtiment plus élevé. Il est recouvert comme le sont les toits, et il n'a pour l'ordinaire qu'une gouttière pour l'écoulement des eaux de pluie, ou pour celui des eaux provenues par la fonte des neiges.

(3) La pompe à feu est une machine hydraulique mise en mouvement par l'action du feu, et destinée à élever des grandes quantités d'eau à la hauteur que l'on désire.

La théorie des pompes à feu est établie sur le ressort de l'eau réduite en vapeurs par l'action du feu, et retenue par des obstacles plus ou moins puissans, qui sont toujours forcés de céder à la pression exercée par ces mêmes vapeurs, pourvu toutefois que la pesanteur ou la force de résistance n'excède pas douze mille fois la pesanteur de l'eau en expansion condensée, et réduite à la température de dix degrés au-dessus de la glace.

plus uniforme, et n'est jamais interrompu : la puissance qui leur est appliquée étant plus forte, les cannes sont mieux comprimées et plus également; d'ailleurs le service de ces moulins se fait plus rondement; on ne perd pas de temps à relayer, et l'on ne craint pas la mortalité des animaux.

Le suc nouvellement exprimé des cannes porte le nom de *vesou* ou *vin de canne*. Les cannes exprimées deux fois prennent le nom de bagasse; on les lie par gros paquets, et on les porte sous des hangards qu'on nomme cases à bagasse; on en forme quelquefois des grandes piles à l'air libre; quand elles sont desséchées, on les emploie à chauffer les fourneaux de la sucrerie. Dans quelques habitations, on les fait fermenter dans de l'eau avec les cannes les plus grossières que rend le vesou, et l'on obtient par ce moyen une liqueur vineuse assez agréable, qui sert de boisson aux nègres.

Tous les vaisseaux étant propres, les fourneaux nettoyés et approvisionnés de chauffage, dès qu'un bassin est rempli de suc exprimé, on le fait couler dans la grande chaudière, qu'on charge à un point déterminé : on met alors dans le suc qu'elle contient de la chaux vive en substance, dont la proportion doit être relative à son degré de pureté et à l'état des cannes qui ont fourni le sucre. Cet état dépend de leur âge, de la qualité du sol où elles ont cru, et de

la saison où on les récolte. La charge de cette grande, ainsi lessivée, est transvasée dans les chaudières suivantes, et partagée entre le *sirop* et le *flambeau*. Chargée de nouveau au même point, on y jette la quantité convenable de chaux, et on la transvase en entier dans le *propre*. Enfin, remplie une troisième fois à sa mesure, et ayant reçu la chaux nécessaire, on la laisse en cet état, et l'on commence à chauffer. La batterie étant pleine d'eau, les matériaux employés au chauffage sont la bagasse, et les pailles des cannes nommées *ouaouala*.

Le sirop et le flambeau sont, après la batterie, celles des chaudières qui s'échauffent le plus et le plus promptement. Les matières féculentes du suc exprimé se séparent et se présentent à la surface sous la forme d'*écume* qu'on enlève ; le suc entre en ébullition ; toutes les écumes étant enlevées, on vide la *batterie*, et on la charge avec moitié du produit de la chaudière sirop ; alors, s'il est nécessaire, on ajoute aux chaudières *sirop*, *flambeau* et *batterie*, un peu de chaux vive, ou d'eau de chaux, ou de dissolution d'alkali. La *propre* et la *grande* s'échauffent successivement ; on en ôte les cannes à mesure. L'évaporation étant très-rapide dans la batterie, on la charge du surplus du produit du sirop ; on passe celui du *flambeau* dans le sirop, et on transvase moitié de la *propre* dans le *flambeau*, ayant soin, pendant le cours du travail, d'ajou-

ter dans ces deux dernières la chaux ou les dissolutions alkalines lorsqu'il en est besoin.

La *batterie* reçoit partiellement la charge de deux, trois ou quatre *grandes*, plus ou moins, suivant le degré de richesse et la qualité qu'a le suc exprimé, après avoir passé dans les autres chaudières, et après y avoir été lessivé et écumé.

Quand on a rassemblé dans la *batterie* la quantité suffisante de *vesou*, on continue l'action du feu pour opérer la cuite, qu'on porte à 94 ou 97 degrés du thermomètre de Réaumur, si le sucre ne doit pas être terré, ou à 90 ou 93, s'il doit être terré.

Le produit de la *batterie* cuit au point convenable, on suspend le feu, et on transvase la liqueur en entier dans le premier rafraîchissoir; on remplit de nouveau la *batterie* avec le produit du sirop, le feu reprend, et on continue le même travail sur le suc exprimé à mesure qu'il arrive du moulin.

Le vesou de la batterie reçu dans le rafraîchissoir, est nommé *cuite* ou *batterie;* il est transvasé aussitôt dans le second rafraîchissoir, où on le laisse jusqu'à ce qu'on ait obtenu une seconde *batterie:* celle-ci reçoit un degré de cuite un peu plus fort que la première, à laquelle on la réunit tout de suite : leur réunion se nomme *empli;* on le mêle bien : si le degré de cuite a été donné avec l'intention de laisser le

sucre dans un état brut, ce qu'on appelle *cuite en brute*, on porte l'*empli* dans un bac, où il cristallise aussitôt, et on charge le bac de quatre ou cinq emplis successifs : si on veut terrer le sucre, ce qu'on appelle *cuite en blanc*, le degré de cuite étant moins fort, l'empli est partagé entre les cônes rangés dans la sucrerie, qu'on charge à trois ou quatre reprises.

Le sucre tiré de la batterie est la matière de toutes les préparations qu'on fait pour avoir les différentes espèces de sucre, depuis le brut jusqu'au royal. Comme on l'obtient directement du jus de canne, on l'appelle, par cette raison, *sucre de canne*, par opposition à celui qu'on retire des sirops en les cuisant, et aux autres sucres qui ont reçu plusieurs préparations et cristallisations, tels que les rafinés.

Le sucre de canne est brut ou terré.

Le sucre de canne brut est celui que nous connaissons sous les noms de *moscouade* ou *cassonade :* ce sucre est plus ou moins blanc, suivant qu'il a été plus ou moins purgé et débarrassé de la matière savonneuse extractive, qui non-seulement roussit les cristaux, mais les empêche encore de se former. Cette substance, ainsi que l'amidon, est homogène dans tous les végétaux, et forme un de leurs principes immédiats. Il n'y a qu'une espèce de sucre, soit qu'on le retire de la canne, soit d'autres plantes, arbres, fruits ou légumes qui en contiennent.

Les différens sucres ne diffèrent entre eux que par le plus ou le moins de pureté.

Le sucre de canne terré est celui qui, après avoir été purgé, a encore été terré, puis séché à l'étuve; opérations qui ont pour objet de le purifier entièrement et de le blanchir.

Les purgeries où l'on terre le sucre, sont composées ordinairement d'un corps principal de bâtiment et de deux ailes, ayant ensemble une centaine de mètres de longueur, et quelquefois davantage. Elles sont presque toutes construites en pierre. Leur intérieur est divisé en compartimens, nommés cabanes, par le moyen de traverses mobiles, placées à des distances égales. Après quinze ou dix-huit heures de refroidissement, le sucre qui a cristallisé dans les formes, est porté dans ces cabanes. Chaque forme, dont on a soin de déboucher en ce moment le trou qui se trouve à son sommet, est implantée dans des pots d'une grandeur proportionnée à la sienne. Le sirop se sépare du sucre, et s'écoule dans les pots : on en substitue d'autres sous les formes, et on range celles-ci avec ordre, pour recevoir le terrage.

L'objet du terrage est d'enlever, à la faveur de l'eau, la portion de sirop qui reste à la surface des petits cristaux de sucre, réunis et agrégés en une masse conique, nommée pain. Pour cet effet, on unit la base du pain, entassant un peu le sucre; puis on verse dessus une terre argileuse

délayée dans de l'eau, à consistance de bouillie. Cette terre fait fonction d'éponge; emportée par son propre poids, l'eau dissout le sirop, qui, devenu plus fluide, est entraîné vers la partie inférieure de la forme, et découle dans le pot sur lequel elle est placée. Toute terre argileuse peut être employée au terrage, pourvu qu'elle soit bien battue et bien délayée.

Quand la première terre dont on a couvert la base du pain est desséchée, on l'enlève et on la remplace par une seconde, qui, devenue sèche, est remplacée à son tour par une troisième. Celle-ci est pareillement enlevée après sa dessication. On laisse alors le pain dans sa forme pendant vingt jours, afin que le sirop s'écoule entièrement. Après ce temps, on retire le sucre des formes, et on l'expose au soleil pendant quelques heures, sur de fortes toiles bien sèches, ou sur un plan horizontal fait en maçonnerie, appelé *glacis*. Il est mis dans cet état à l'étuve, dans laquelle il reste environ trois semaines, ou jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec (1).

(1) Les détails que je viens de donner sur la fabrication du sucre, appartiennent en grande partie au cit. *Dutour*, membre de la société d'agriculture de Saint-Domingue. Ce naturaliste est un de ceux qui ont fait connaître avec plus de précision et de clarté toutes les opérations relatives à ce travail : il est également un de ceux qui pouvaient le faire avec plus de connaissance de cause, ayant cultivé la canne à sucre pendant long-temps sur ses propres biens,

Sucre cristallisé.

Prenez une quantité, à volonté, de sucre blanc, dissolvez-le dans la moitié de son poids d'eau; clarifiez, et faites évaporer à une chaleur modérée, jusqu'à ce que le sirop soit très-cuit, et jusqu'à ce qu'il se forme à la surface une pellicule un peu épaisse; disposez alors le vaisseau dans une étuve, et laissez refroidir le tout : vous obtiendrez, par le repos, le sucre cristallisé, sous la forme de prismes tetraèdres, terminés par des sommets dièdres. Après huit ou dix jours

---

et ayant suivi avec beaucoup de soin et d'attention tout ce qui a rapport, non-seulement à sa culture, mais à la fabrication même du sucre. Il a joint à ses observations (*voyez le nouveau dictionnaire d'histoire naturelle*) les expériences et observations intéressantes de Dutrone, consignées dans son précis sur la canne à sucre, 1 vol. in-8.° C'est le meilleur ouvrage qui ait été fait sur cette plante; il y a puisé beaucoup de choses, et en a particuliérement extrait plusieurs paragraphes. Obligé de se resserrer, il n'a pas toujours employé le même ordre d'idées et les mêmes expressions de Dutrone; mais il n'a rien omis de ce qu'il dit d'intéressant sur l'économie végétale de la canne, sur ses sucs, sur la manière d'en extraire le sel essentiel, etc. Ce naturaliste (*Dutrone*) condamne avec raison la méthode suivie jusqu'à ce jour pour fabriquer le sucre; il en propose une nouvelle, dont il a fait lui-même un heureux essai à Saint-Domingue. Le citoyen *Dutour* l'a fait connaître avec assez de détail pour qu'on puisse monter une sucrerie d'après les principes de cette méthode, sans qu'il soit besoin d'avoir recours à d'autres livres qu'à ce dictionnaire.

de repos, tirez la liqueur par inclination ; conservez-la à part pour en faire des sirops composés; retirez le sucre cristallisé ; mettez-le égoutter sur des feuilles de papier : lorsqu'il sera parfaitement sec, renfermez-le dans des bocaux à large ouverture, que vous boucherez soigneusement, et conservez-les dans des lieux secs.

On aromatise quelquefois le sirop, et on le colore avec du carmin, de la cochenille, ou avec d'autres couleurs ; et les cristaux qui en proviennent, sont empreints de ces aromates ainsi que de ces couleurs. On fait aussi des desseins avec des petits morceaux de bois ou avec de la paille, et les cristaux, en s'attachant autour, forment un assez bel effet.

Le sucre cristallisé est employé comme expectorant dans les rhumes, dans les toux opiniâtres; il est incisif : on l'emploie quelquefois aussi comme ophtalmique, pour dissiper les taies de la cornée : on le réduit alors en poudre impalpable, et on en souffle, à l'aide d'un chalumeau de plume, dans l'œil du malade.

Sucre cuit au caramel.

Prenez une quantité, à volonté, de sucre blanc ; dissolvez-le dans le tiers de son poids d'eau ; faites évaporer à une douce chaleur, jusqu'à ce qu'en en prenant avec une cuiller, et en le versant d'un peu haut dans le vaisseau, il fasse la nappe en tombant, et figure à peu près

près une toile d'araignée, ou jusqu'à ce que les dernières gouttes se terminent en un fil blanc très-délié, qui se casse avec facilité; dans cet état on le nomme sucre cuit à la grande plume: lorsqu'il produit difficilement ces effets, c'est-à-dire, lorsque le fil que forme la dernière goutte est flexible, et lorsqu'il se forme une gouttelette ronde, fort petite, et très-brillante au bout de ce fil, on le nomme sucre cuit au perlé ou à la petite plume. Laissez encore évaporer une petite portion de l'humidité, et attendez, pour retirer le vaisseau de dessus le feu, que le sucre ait acquis une couleur rousse, c'est-à-dire, qu'il ait été légèrement brûlé et carbonisé; c'est alors qu'on le nomme sucre cuit au caramel.

On peut encore reconnaître la cuite du sucre à la grande plume, en en faisant tomber quelques gouttes dans de l'eau froide; et s'il se précipite au fond de l'eau sous la forme de globules secs et cassans, c'est alors une preuve qu'il est suffisamment cuit.

Sucre rosat.

Prenez une quantité, à volonté, de sucre royal; dissolvez-le dans la moitié de son poids d'eau distillée double de roses; faites cuire ce sirop à la grande plume, et coulez-le sur un porphyre que vous aurez frotté légèrement avec de l'huile d'amandes douces; divisez-le, tandis qu'il est

chaud, en petites tablettes, et renfermez-les dans une boite que vous conserverez dans un lieu très-sec.

Le sucre rosat est un fort bon adoucissant; il facilite l'expectoration: on doit le laisser fondre dans la bouche.

Sucs des végétaux.

On distingue dans les végétaux deux sortes de sucs, qu'on désigne sous le nom de sève, et sous celui de sucs propres.

Nous ne nous occuperons ici que des sucs propres des végétaux, comme étant les seuls dans lesquels résident les propriétés particulières de chaque végétal ou de certaines de ses parties.

Les sucs propres sont les matières essentielles qui font partie de l'organisme des végétaux, et qui contiennent leurs substances huileuses, salines, extractives, résineuses ou mucilagineuses. Ils proviennent originairement de la sève, qui est employée à leur accroissement, et qui a subi dans la moelle divers changemens qui l'ont en quelque sorte végétalisée.

La consistance des sucs est subordonnée au plus ou au moins d'eau de végétation contenue dans la plante, à sa texture plus ou moins sèche, plus ou moins solide, de sorte qu'ils demandent dans leur extraction à être traités d'une manière

relative à leur mucosité (1), à l'adhésion de leurs molécules, ou à leur consistance plus ou moins aqueuse.

Il existe deux moyens d'extraire les sucs des végétaux ; le premier de ces moyens est l'incision ; le second est l'expression.

L'expression est le seul de ces deux moyens que l'on usite en pharmacie.

Pour obtenir les sucs des végétaux, on choisit les plantes ou les parties des plantes dans lesquelles ils sont contenus ; on les sépare des herbes étrangères, ainsi que des feuilles mortes ou fanées ; on les divise par portions ; on en sépare les parties inutiles ou nuisibles ; on les pile alors

(1) Le corps muqueux pur, dit *Dutrone* (Voyez son précis sur la canne à sucre), paraît être la substance alimentaire du règne végétal. Il existe dans toutes les plantes, il se forme dans les vaisseaux séveux, y reçoit son premier degré d'élaboration : non-seulement il sert d'aliment à la plante, mais il paraît qu'elle trouve encore en lui la base de tous ses produits. Uni à une quantité d'eau, il forme la sève ; s'il est très-rapproché, il prend de la consistance, et porte le nom de gomme ; entièrement privé d'eau, il porte le nom d'amidon ; décomposé, il donne un acide et une matière fibreuse qui semble être un gluten. La sève, dit le même auteur, portée dans les vaisseaux propres des feuilles et de l'écorce, présente dans la matière glutineuse une base aux principes que ces organes tirent de l'air, de la lumière et de l'eau. Ce sont ces principes qui rendent cette matière colorée, odorante, sapide et dissoluble. Plusieurs faits prouvent que la base du suc savonneux extractif, est une matière glutineuse.

dans des mortiers de pierre avec des pilons de bois, ou bien on les rape, ou bien encore on laisse exuder, à l'aide d'une chaleur modérée, le suc qu'elles contiennent; enfin on les soumet à des opérations qui sont en raison de la nature et de la quantité de leur suc; on les coule ensuite à travers des blanchets, ou on les enferme dans des sacs de toile, et on les soumet à l'action de la presse.

Lorsque la texture des végétaux que l'on traite est très-serrée, et que leurs sucs sont peu abondans et très-visqueux, on les associe à d'autres végétaux dont les sucs sont moins épais, ou bien on ajoute, en les pilant, une certaine quantité d'eau.

On dépure ensuite ces sucs pour les séparer du corps muqueux qui leur donne de la viscosité, ou pour les débarrasser de la matière colorante verte qu'ils contiennent.

Pour y parvenir, on emploie divers moyens, tels que le repos, la fermentation vineuse, la chaleur, la clarification avec des blancs d'œufs, l'alkool qui rassemble la fécule en la coagulant, les acides végétaux, enfin la filtration.

Le dernier de ces moyens est celui que l'on doit généralement mettre en pratique lorsque la nature des sucs le permet, parce que le feu ni l'addition des substances ne peut alors ni changer les propriétés naturelles à ces mêmes sucs, ni volatiliser aucuns de leurs principes.

Sulfates.

Les sulfates sont les résultats de l'union chimique de l'acide sulfurique avec les différentes bases salifiables ou métalliques.

Les propriétés physiques des sulfates, leurs propriétés chimiques et leurs propriétés médicinales, sont toutes en raison des bases avec lesquelles l'acide sulfurique a formé union, et en raison des quantités d'acide et de base qui sont unis, c'est-à-dire, les sulfates sont ou à l'état neutre, ou avec excès de base, ou avec excès d'acide.

Ils sont indécomposables par la simple action du calorique.

Les uns peuvent rester exposés à l'action de l'air sans y subir la moindre altération; d'autres y perdent leur transparence, leur eau de cristallisation, et tombent en efflorescence; d'autres encore en attirent l'humidité, et tombent en déliquium.

L'ordre d'attraction des bases salifiables pour l'acide sulfurique, est ainsi qu'il suit.

La baryte, la potasse, la soude, la strontiane, la chaux, l'ammoniaque, la magnésie, la glucine, l'alumine et la zircone.

Sulfate d'alumine et de potasse.

Le sulfate d'alumine et de potasse, ou l'alun du commerce, a été regardé pendant long-temps

comme uniquement composé d'alumine et d'acide sulfurique ; mais nous devons au cit. Vauquelin des détails intéressans sur cette substance, qui est d'une utilité si grande en chimie et dans les arts. Ce savant chimiste a reconnu, par des expériences exactes, que ce sel est toujours uni à une certaine quantité d'alkali, qui tantôt est la potasse, tantôt est l'ammoniaque, ou même l'un et l'autre à la fois ; il a trouvé, de plus, que les deux alkalis se remplaçaient mutuellement, c'est-à-dire, qu'à mesure que la proportion de l'un était plus forte, celle de l'autre se trouvait diminuée, en sorte que la masse des deux était constamment la même (1).

On n'est pas dans l'usage de préparer, dans les laboratoires de pharmacie, le sulfate d'alumine et de potasse ; on se contente, pour l'ordinaire, de prendre celui du commerce, de le dissoudre dans une suffisante quantité d'eau, de filtrer la dissolution, et de la faire évaporer jusqu'au point de cristallisation, si l'on soupçonne sa pureté.

Sulfate d'alumine et de potasse, privé de son eau de cristallisation par l'action du calorique.

Prenez une quantité, à volonté, d'alun du commerce ; mettez-le dans un creuset ou dans

(1) Voyez le journal des mines, n.° 28, pag. 320.

une capsule de fer que vous placerez sur un feu modéré ; laissez-le jusqu'à ce que la matière ne boursoufle plus, qu'elle soit devenue parfaitement blanche, et qu'elle occupe un volume beaucoup plus considérable, ou, pour dire en deux mots, jusqu'à ce que toute son eau de cristallisation se soit vaporisée ; pulvérisez-le alors, et disposez-le dans des flacons que vous boucherez soigneusement.

Cette préparation est vulgairement connue sous le nom d'alun calciné ; on l'emploie en chirurgie pour ronger les chairs baveuses.

Sulfate de baryte.

Le sulfate de baryte, ou le spath pesant, se trouve dans beaucoup de mines, et principalement dans celles d'argent, d'antimoine, de fer, de mercure et de plomb. On l'y rencontre ordinairement en masses irrégulières ; mais on le trouve aussi cristallisé, soit en octaèdres très-alongés, formant des prismes quadrangulaires, soit en lames ou en tables plus ou moins épaisses, quelquefois rhomboïdales, plus souvent hexagones ou octogones, avec les bords en biseau. Il est pour l'ordinaire mêlé de blende, de pyrites, de spath fluor, de spath perlé, etc. Ses cristaux présentent quelquefois des accidens singuliers.

Le sulfate de baryte n'est d'aucun usage dans les arts. On prétend que les Chinois le font entrer dans la composition de leur porcelaine,

et que la variété qu'ils emploient à cet usage, sous le nom de *chekao*, est semblable à la pierre de Bologne.

Il est employé en pharmacie dans la préparation du sulfure de baryte, qu'on décompose par l'acide muriatique, pour obtenir le muriate de baryte, qui est devenu depuis quelque temps un médicament précieux pour le traitement des maladies cutanées. (Voy. *Muriate de baryte.*) Pour obtenir le sulfure de baryte, on prend une quantité, à volonté, de sulfate de cette terre, on le pulvérise, on le mêle avec un huitième de son poids de charbon; on en forme ensuite une pâte à l'aide d'une quantité suffisante d'huile volatile de térébenthine: on dispose la matière dans un creuset que l'on place sur des charbons ardens; on donne un très-fort degré de chaleur, qu'on continue pendant deux heures au moins. On obtient alors pour résultat de son opération, le sulfure de baryte qui est disposé au fond du creuset, et qui est d'une couleur grisâtre.

Sulfate de cuivre.

On n'est pas dans l'usage de préparer dans les laboratoires de pharmacie le sulfate de cuivre. On prend pour l'ordinaire celui du commerce; on le dissout dans une suffisante quantité d'eau; on filtre la dissolution, et on la fait évaporer jusqu'au point de cristallisation.

La forme primitive du sulfate de cuivre est



un parallélipipède, obliquangle irrégulier. (*Voyez la figure 103 de la 72.e planche du traité de minéralogie, par le citoyen Haüy.*) Exposé à l'air libre, il perd son eau de cristallisation, et se recouvre d'une poudre d'un blanc bleuâtre. Par son exposition à l'action du calorique, il se fond très-vite, et il contracte les mêmes propriétés.

Le sulfate de cuivre est principalement employé pour la teinture : on s'en sert en chirurgie pour consumer les chairs baveuses, pour arrêter les progrès des chancres vénériens, pour guérir les aphtes qui surviennent dans la bouche.

Ce sulfate portait, dans l'ancienne nomenclature chimique, les noms de vitriol de Chypre, vitriol de cuivre, vitriol de Vénus, vitriol bleu, couperose bleue.

Sulfate de fer.

On ne prépare pas non plus le sulfate de fer en pharmacie, à moins qu'on ait besoin de gaz hydrogène. On prend ordinairement le sulfate de fer ou le vitriol vert du commerce ; on le dissout dans une suffisante quantité d'eau; on ajoute dans cette dissolution un seizième (du sulfate employé) de limaille de fer; on laisse digérer pendant quelque temps; on filtre ensuite la liqueur; on la soumet à l'évaporation et à la cristallisation.

La forme primitive du sulfate de fer est un



rhomboïde aigu, dont les angles plans sont de 79.^{d} 50.′ et 100.^{d} 10.′ Les joints naturels sont assez sensibles. (*Voyez la figure* 168 *de la* 79.e *planche du traité de minéralogie, par le citoyen Haüy.*)

Le sulfate de fer est très-peu usité en médecine; il est d'un grand usage dans la teinture, pour la coloration en noir, à l'aide de la propriété qu'a la noix de galle (*voyez ce mot*) de précipiter le fer des dissolutions de ce sel. L'écorce du chêne, et la plus grande partie des végétaux astringens, ont la même propriété.

Le sulfate de fer portait, dans l'ancienne nomenclature chimique, les noms de vitriol vert, vitriol de mars, vitriol de fer, couperose verte.

Sulfate de magnésie.

Le sulfate de magnésie nous est envoyé par la voie du commerce des Fontaines d'Epsom en Angleterre, et de Sedlitz, village de Bohême. On le dissout ordinairement dans une suffisante quantité d'eau; on filtre la dissolution, et l'on fait évaporer jusqu'au point de cristallisation, avant de l'employer en pharmacie.

La saveur du sulfate de magnésie est amère. Il est soluble dans une quantité d'eau froide à peu près double de son poids: ses cristaux sont des prismes à quatre pans égaux, lisses, terminés par quatre pyramides égales; mais celui que nous trouvons dans le commerce est

en très-petits cristaux, confus, formés en petites aiguilles.

Le sulfate de magnésie est un des purgatifs salins les plus usités en médecine : la dose est de quatre grammes jusqu'à deux décagrammes.

Le sulfate de magnésie portait anciennement les noms de sel d'Epsom, sel cathartique amer, sel de canal, sel de Sedlitz, sel de Seydschutz, vitriol magnésien.

Sulfate de mercure.

Mercure purifié, ... 1 kilogr.
Acide sulfurique concentré, . . . 15 hectogr.

Mettez ces deux substances dans une capsule de verre, que vous placerez sur un bain de sable, dont la chaleur soit très-modérée; agitez de temps en temps avec une spatule de verre, afin de faciliter davantage la dissolution du mercure : lorsqu'elle sera complète, continuez l'action du calorique jusqu'à ce qu'il ne reste plus dans la capsule qu'une matière sèche qui ressemble à une substance saline; retirez alors la capsule de dessus le bain de sable; versez-y quelques hectogrammes d'eau chaude, afin de dissoudre complètement tout l'acide sulfurique qui n'a pas été saturé; décantez la liqueur, et versez sur le sulfate de mercure une nouvelle quantité d'eau; lavez une seconde fois, et continuez les lotions jusqu'à ce que la liqueur ne contracte plus absolument aucun caractère acide;

desséchez alors convenablement, et renfermez le sulfate de mercure dans des bocaux que vous boucherez avec soin.

Pour obtenir ce sulfate cristallisé, il faut dissoudre la quantité obtenue par cette opération, dans trente-neuf ou quarante miriagrammes d'eau bouillante; filtrer la dissolution, et la faire évaporer jusqu'au point de cristallisation; les cristaux sont alors très-déliés, figurés en aiguilles. Mais pour les usages pharmacéutiques, on n'a besoin que de le débarrasser de l'acide surabondant.

Le sulfate de mercure est employé en médecine dans quelques maladies cutanées: on l'emploie en pharmacie dans la préparation du muriate de mercure sur-oxigéné.

Sulfate de potasse.

Prenez une quantité, à volonté, de potasse ou de carbonate de potasse; dissolvez dans une suffisante quantité d'eau; versez dans cette dissolution de l'acide sulfurique affaibli par deux ou trois fois l'égal de son poids d'eau: lorsque la saturation sera complète, ce que vous reconnaîtrez par la teinture du tournesol ou par le sirop violat, filtrez la liqueur; soumettez-la par une chaleur modérée, à l'évaporation, jusqu'au point de cristallisation.

Le sulfate de potasse cristallise en prismes a six pans, terminés par des pyramides quadran-

gulaires; assez ordinairement ce sont deux pyramides quadrangulaires, ou deux pyramides hexaèdres jointes base à base.

On retire aussi le sulfate de potasse du résidu de la préparation de l'acide carbonique et de l'acide nitrique. (*Voyez, pour la manière de procéder, les articles Acide carbonique et Acide nitrique.*)

Le sulfate de potasse était connu dans l'ancienne nomenclature chimique, sous les noms de sel de Duobus, tartre vitriolé, arcanum duplicatum, sel polychreste de *Glazer*, vitriol de potasse.

On l'emploie comme fondant et purgatif, à la dose d'un gramme jusqu'à un décagramme.

Sulfate de soude.

On n'est pas dans l'usage de préparer, dans les laboratoires de pharmacie, le sulfate de soude; on prend ordinairement celui du commerce qui nous vient de la Lorraine; on le purifie par la dissolution, la filtration, l'évaporation et la cristallisation.

Ce sel a une saveur salée, amère, et laisse dans la bouche un sentiment de fraîcheur : la forme de ses cristaux est fort belle; ce sont des hexaèdres très-longs, cannelés sur les faces, et terminés en biseau : il contient une quantité d'eau de cristallisation, supérieure à la moitié de son poids; il s'effleurit à l'air, et perd com-

plètement sa forme cristalline : soumis à l'action du calorique, il se liquéfie, et cette fusion porte le nom de fusion aqueuse; si l'on continue, et que l'on augmente cette action, il passe à la fusion ignée ; enfin si cette action est encore augmentée, il se volatilise entièrement.

Le sulfate de soude portait, dans l'ancienne nomenclature chimique, le nom de sel de Glauber, et celui de vitriol de soude.

On l'emploie comme purgatif et comme fondant; la dose est depuis quatre grammes jusqu'à deux décagrammes.

Sulfate de zinc.

Le sulfate de zinc pourrait être préparé par la combinaison directe de l'acide sulfurique avec le zinc; mais ordinairement on retire ce sulfate du sulfure de zinc natif. Dans les laboratoires de pharmacie, on se contente de purifier celui du commerce par les moyens ordinaires.

La plus grande partie de celui que l'on trouve dans le commerce nous vient de Goslar, ou de Ramelsberg en Suisse; il nous en vient aussi d'Idria en Carinthie, de Schemnitz en Hongrie.

Le sulfate de zinc cristallise en prismes tétraèdres, terminés par des pyramides quadrilatères.

Il n'est presque plus usité en médecine que dans les maladies des yeux.

Sulfites.

Les sulfites sont les résultats de l'union chimique de l'acide sulfureux avec les bases salifiables ou métalliques. Ces sels n'étant encore d'aucun usage dans la médecine ni en pharmacie, nous passerons sous silence la manière de procéder à leur préparation.

Sulfure de mercure noir.

Mercure purifié, ... 5 décagr.
Soufre sublimé, ... 1 hectogr.
Eau commune, ... 2 décagr.

Mettez ces trois substances dans un mortier de marbre, et triturez avec un bistortier jusqu'à ce que le mercure soit parfaitement éteint, et que la matière ait acquis une couleur très-noire; laissez alors dessécher convenablement, et disposez, pour l'usage, dans un bocal que vous boucherez soigneusement.

Cette préparation portait, dans l'ancienne nomenclature chimique, le nom d'éthiops minéral: on pourrait aujourd'hui la nommer hydrogéno-sulfuré noir de mercure oxidé, ou bien oxide de mercure hydrogéno-sulfure noir, parce qu'il y a effectivement dans cette opération décomposition de l'eau, oxidation du mercure, formation d'hydrogène sulfuré, qui, par son

union avec l'oxide de mercure, forme l'hydrogéno-sulfure de mercure oxidé.

On l'emploie dans les maladies vermineuses, dans quelques maladies vénériennes ; on lui attribue une propriété fondante, et l'on en fait usage pour le goitre.

Sulfure de mercure rouge.

On trouve des mines abondantes de mercure sulfuré dans le bas Palatinat et le duché des Deux-Ponts, à Schemnitz en Hongrie, à Idria en Espagne, etc. Sa forme primitive est un prisme hexaèdre régulier; les divisions, parallèles aux pans, sont très-nettes; la position des bases n'est que présumée ; (*voyez la figure* 27 *de la* 65.e *planche du traité de minéralogie du citoyen Haüy*) on le nomme vermillon natif ou cinabre en fleurs, pour le distinguer du sulfure rouge de mercure ou cinabre artificiel que les Hollandais préparent, et qu'ils nous envoient par la voie du commerce.

Le sulfure rouge de mercure est employé en médecine dans quelques maladies cutanées ; on l'emploie en pharmacie dans la composition de la poudre tempérante de Staalh ; il est d'un grand usage dans la peinture ; on l'y emploie sous le nom de vermillon.

Sulfure

Sulfure de potasse.

Potasse caustique, . } de chaque, parties égales.
Soufre sublimé, . . }

Mêlez ces deux substances, et mettez-les dans un creuset que vous placerez sur un feu modéré, afin d'éviter l'inflammation du soufre ; couvrez le creuset avec un couvercle en terre, et continuez l'action du calorique jusqu'à ce qu'il ne se dégage plus d'humidité, et que la matière liquéfiée ait acquis une consistance pâteuse ; retirez alors le creuset de dessus le feu ; coulez le sulfure sur un porphyre légèrement frotté d'huile ; distribuez aussitôt la matière en petites tablettes que vous renfermerez dans un flacon à large ouverture, et que vous aurez préalablement chauffé ; bouchez très-exactement avec un bouchon en cristal, et conservez dans un lieu sec.

Cette préparation portait, dans l'ancienne nomenclature chimique, le nom de foie de soufre, parce qu'elle ressemble au foie de quelques animaux, et que son union avec l'eau lui fait répandre une odeur d'hydrogène sulfuré, qui ressemble à celle des œufs pourris.

Le sulfure de potasse est employé à l'extérieur dans les maladies cutanées.

On peut également préparer ce sulfure avec le carbonate de potasse, parce que l'acide car-

bonique se dégage de sa combinaison pendant l'opération.

Sulfure de potasse liquide.

Cette opération consiste simplement à prendre une quantité, à volonté, de sulfure de potasse, et à le dissoudre dans une suffisante quantité d'eau.

Sulfure de soude.

Ce sulfure se prépare dans les mêmes proportions de soude caustique, ou de carbonate de soude et de soufre sublimé, que le précédent : ils sont employés aux mêmes usages.

Suppositoires.

Les suppositoires sont des médicamens externes, solides, façonnés en forme de pyramide arrondie, longs et gros à peu près comme le doigt, qu'on introduit dans le fondement, afin d'exciter un relâchement et de provoquer les selles. Cette espèce de médicament est principalement employée chez les personnes qui ne peuvent prendre des lavemens. On les fait calmans, adoucissans, purgatifs, détersifs, résolutifs, astringens, etc., suivant l'état des malades auxquels ils sont destinés.

La base des suppositoires est le suif, la graisse,

le beurre de cacao, la cire, le savon, l'huile, le miel épaissi, etc., auxquels on ajoute des poudres appropriées à l'intention que l'on se propose de remplir.

Synapismes.

Les synapismes sont des médicamens externes, qui ont la consistance des cataplasmes, et dont les semences de moutarde sont la base.

Les synapismes sont employés pour rappeler, dans une partie faible, comme dans les cas d'atrophie et de paralysie, le sang et les esprits vitaux. Ils sont encore d'usage dans les douleurs profondes, comme dans la sciatique, etc. Lorsque la goutte est remontée dans la tête ou dans l'estomac, on applique des synapismes à la plante des pieds, pour la rappeler dans ces parties : on les emploie de la même manière dans les fièvres lentes. On ne laisse point les synapismes sur les parties sur lesquelles on les a appliqués, jusqu'à ce qu'ils aient occasioné des vessies, mais seulement jusqu'à ce que ces parties soient rouges, et que cette rougeur ne s'efface point par la pression des doigts.

Synapisme simple.

Levain de froment, Semences de moutarde pulvérisées, . .	de chaque, parties égales.
Acide acéteux fort, ...	q. s.

A a 2

Faites, selon l'art, un cataplasme à froid.

On fait quelquefois ajouter aux synapismes, de l'ail, des racines de raifort sauvage; alors il convient de piler préalablement ces substances dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois. On remplace quelquefois aussi l'acide acéteux simple par l'acide acéteux anti-septique, scillitique, etc., selon les indications que l'on se propose de remplir.

T

Tabac. (Voyez *Nicotiane.*)

Tablettes absorbantes.

Ecailles d'huitres préparées, . .	1 hectogr.
Magnésie, ...	5 décagr.
Cannelle, ...	2 décagr.
Sucre cristallisé, ...	6 hectogr.
Mucilage de gomme adragant, . .	q. s.

Porphyrisez séparément ces quatre substances; mêlez ensuite exactement dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois: lorsque le mélange sera très-exact, ajoutez une quantité suffisante de mucilage de gomme adragant; pilez fortement jusqu'à ce que la matière ne s'attache plus aux doigts en la malaxant, et qu'elle puisse être enlevée d'une seule pièce par un coup de pilon;

unissez-la alors entre les mains, et donnez-lui la forme sphérique ; roulez-la dans de l'amidon très-pur, et étendez-la sur un porphyre avec un rouleau très-uni ; ayez deux petites baguettes de l'épaisseur de trois ou quatre centimètres, sur lesquelles vous ferez porter votre rouleau, en plaçant la pâte dans le milieu, afin qu'elle soit étendue uniformément, et de pouvoir avec facilité la diviser en tablettes du même poids. Lorsque la matière est ainsi disposée et bien saupoudrée d'amidon, ayez un emporte-pièce en argent, qui, à chaque fois que vous l'appliquerez fortement sur la pâte, en enlève une quantité du poids de six décigrammes ; mettez-les à mesure sur un tamis de crin, que vous exposerez à l'air libre et sec, ou dans une étuve à une chaleur modérée, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement sèches ; disposez-les alors dans un bocal que vous boucherez avec soin, et que vous conserverez dans un lieu sec.

Ces tablettes sont employées comme absorbantes, stomachiques, cordiales ; elles absorbent les acides de l'estomac, et rétablissent les digestions dérangées par cause de ces mêmes acides.

Tablettes de cachou. (Voyez *Cachou.*)

Tablettes béchiques.

Acide benzoïque cristallisé, . . . 4 gram.
Baume sec du Pérou, ... 2 décagr.

Gomme arabique, ... 1 hectogr.
Sucre cristallisé, ... 5 hectogr.
Eau distillée de fleurs d'oranges, . q. s.

Pulvérisez séparément ces substances; mêlez-les ensuite très-exactement dans un mortier de marbre; ajoutez une quantité suffisante d'eau distillée de fleurs d'oranges, et faites, selon l'art, des tablettes comme les précédentes.

Elles sont employées avec succès dans les maladies de poitrine; elles calment la toux; elles conviennent dans les crachemens de sang; elles rétablissent les fonctions de l'estomac.

Tablettes pour le goître.

Poudre pour le goître, ... 4 hectogr.
Mucilage de gomme adragant, . q. s.

Faites, selon l'art, des tablettes comme les précédentes.

Ces tablettes ont la même propriété que la poudre pour le goître, et on les emploie à la même dose.

Tablettes de guimauve.

Racines de guimauve très-blanches, 1 hectogr.
Gomme arabique très-blanche, . . 4 hectogr.
Sucre, ... 2 kilogr.
Eau de fleurs d'oranges, ... q. s.

Pulvérisez séparément chacune de ces substances; mêlez les ensuite très-exactement dans

un mortier de marbre; ajoutez l'eau de fleurs d'oranges, et faites, selon l'art, des tablettes comme les précédentes.

Les tablettes de guimauve sont très-adoucissantes; elles conviennent dans les rhumes; elles calment la toux; elles facilitent l'expectoration: on en met une fondre dans la bouche, et l'on peut sans inconvénient la renouveler aussitôt qu'elle est fondue.

Tablettes d'ipécacuanha.

Ipécacuanha pulvérisé, ... 32 gram.
Sucre pulvérisé, ... 1 kilogr.
Mucilage de gomme adragant, . q. s.

Mêlez très-exactement, et formez, selon l'art, des tablettes auxquelles vous donnerez le poids de quatre décigrammes.

Il faut avoir soin d'employer dans la préparation de ces tablettes, du sucre très-blanc, parce que l'ipécacuanha, qui est coloré, leur donne une teinte un peu grisâtre, et qui est bien plus sensible, pour peu que le sucre soit coloré; par ce moyen l'on obtient des tablettes parfaitement blanches, et qui ne paraissent presque pas se ressentir de la couleur de l'ipécacuanha.

L'on peut, pour aromatiser ces tablettes, faire le mucilage de gomme adragant avec l'eau distillée de fleurs d'oranges ou avec celle de roses, ou bien encore supprimer cinq décagrammes de

la quantité de sucre prescrite, et les remplacer par une égale quantité d'iris de Florence pulvérisé.

Les tablettes d'ipécacuanha sont incisives, fondantes et toniques ; elles conviennent dans la coqueluche des enfans, dans les rhumes, dans les affections glaireuses, catarrheuses et pituiteuses ; elles facilitent les digestions lentes et laborieuses. Les personnes qui en font usage pour les glaires, doivent borner la dose à cinq ou six par jour, à une heure de distance les unes des autres ; mais dans tous les autres cas indiqués ci-dessus, on peut en prendre huit, dix, et même plus, en observant les mêmes intervalles.

Les doses de sucre et d'ipécacuanha que nous avons prescrites, donnent ordinairement deux mille trois cent quatre tablettes, du poids de quatre décigrammes, ainsi que nous l'avons dit, ce qui fait un quart de nos anciens grains d'ipécacuanha pour chaque tablette.

Tablettes de kermès.

Hydrogéno-sulfure d'antimoine oxidé rouge, ... 16 grammes.
Sucre blanc, ... 1 kilogr.
Mucilage de gomme adragant, . q. s.

Faites, selon l'art, des tablettes de la même manière, de la même forme et du même poids que celles d'ipécacuanha.

Ces tablettes contiendront chacune une quan-

tité d'hydrogéno-sulfure d'antimoine égale à un huitième de nos anciens grains.

Elles sont incisives et fondantes; elles conviennent dans les toux invétérées; elles facilitent l'expectoration; elles divisent les glaires; elles réussissent parfaitement dans les fluxions de poitrine, dans les fièvres catarrhales; elles sont légèrement sudorifiques et laxatives.

Tablettes martiales.

Limaille de fer porphyrisée, . .	32 gram.
Séné pulvérisé, ...	8 gram.
Cannelle pulvérisée, ...	3 décagr.
Sucre pulvérisé, ...	15 décagr.
Mucilage de gomme adragant préparé avec l'eau distillée de cannelle,	q. s.

Faites, selon l'art, une masse que vous diviserez en trente-deux tablettes.

Les tablettes martiales sont emménagogues; elles conviennent dans les pâles couleurs; elles excitent les règles. On en fait commencer l'usage le jour de la pleine lune ou le lendemain, et l'on continue d'en prendre pendant seize jours, deux tablettes, une le matin, trois heures avant le déjeûner, et l'autre le soir, trois heures après un léger souper.

Tablettes musquées.

Musc de Tonkin, ...	4 gram.
Ambre gris, ...	1 gram.

Cannelle, ...	3 décagr.
Sucre royal, ...	4 hectogr.
Mucilage de gomme adragant préparé avec l'eau de fleurs d'oranges,	q. s.

Pulvérisez chacune de ces substances séparément; mêlez-les ensuite aussi exactement qu'il est possible; ajoutez une suffisante quantité de mucilage, et faites une pâte que vous diviserez en tablettes du poids de six décigrammes.

Ces tablettes réussissent parfaitement dans les maladies nerveuses. J'en ai plusieurs fois obtenu les succès les plus heureux : la dose est depuis une tablette jusqu'à six.

Tablettes de soufre.

Soufre sublimé et lavé, ...	12 décagr.
Sucre blanc pulvérisé, ...	1 kilogr.
Mucilage de gomme adragant, . .	q. s.

Faites, selon l'art, des tablettes du poids de six décigrammes.

Les tablettes de soufre sont fondantes; elles conviennent dans les maladies de poitrine et des poumons, dans l'athsme, dans les toux opiniâtres et dans les rhumes catarrheux.

Tablettes vermifuges.

Muriate mercuriel doux sublimé,	5 décagr.
Résine de jalap, ...	3 décagr.
Sucre blanc pulvérisé, ...	1 kilogr.

Porphyrisez séparément ces trois substances; mêlez-les ensuite très-exactement; ajoutez une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant, et faites, selon l'art, des tablettes du poids de six décigrammes.

Ces tablettes conviennent parfaitement dans les maladies vermineuses; on en donne une ou deux à la fois, suivant l'âge du malade, le matin à jeun, et le soir en se couchant. On continue ainsi pendant quelques jours, et l'on a grand soin d'en suspendre l'usage si l'on s'aperçoit que le mercure porte à la bouche; alors on purge le malade, et on lui en fait reprendre l'usage, si les besoins l'exigent, aussitôt que les symptômes ont entièrement disparus.

Il est très-important de n'employer dans la préparation de ces tablettes, ainsi que dans toutes les préparations pharmacéutiques, que du muriate mercuriel doux que l'on a préparé soi-même, et de l'effet duquel on peut répondre, parce que celui que l'on trouve dans le commerce est sujet à être mêlé de plus ou moins de muriate de mercure sur-oxigéné, qui, dans ce cas comme dans tous les autres, pourrait causer les ravages et les accidens les plus funestes.

On peut aromatiser ces tablettes avec tel aromate que ce soit; mais l'alkool citrique est celui qui paraît le mieux convenir aux effets que l'on en attend.

Taffetas d'Angleterre.

Colle de poisson, ... 8 décagr.
Eau bouillante, ... 1 kilogr.

Déroulez et coupez la colle de poisson en petits morceaux ; mettez-la dans un poêlon d'argent avec l'eau bouillante; laissez digérer pendant douze heures, afin que la colle, mieux ramollie, puisse facilement se dissoudre dans l'eau; faites alors chauffer le mélange, et lorsque la colle sera parfaitement dissoute, coulez à travers une étamine.

D'une autre part, prenez deux mètres de taffetas de Florence; faites coudre tout autour de ce taffetas un ruban de fil; étendez-le ensuite sur un châssis carré, et assujettissez-le avec des clous d'épingle, de manière à le tenir bien tendu; appliquez alors sur une des surfaces du taffetas, avec un pinceau fin ou avec une brosse, une couche de la solution de colle de poisson que vous aurez fait chauffer préalablement; faites-la sécher devant un feu clair; lorsqu'elle sera suffisamment sèche, appliquez une nouvelle couche de la solution de colle pareillement chauffée, et faites-la sécher de la même manière; continuez ainsi jusqu'à ce que la totalité de la colle soit appliquée sur le taffetas; étendez ensuite, comme ci-dessus, deux couches de teinture de baume du Pérou en coque, faite par l'alkool; laissez sécher entièrement; coupez le taffetas en

petits carrés longs que vous roulerez, et que vous renfermerez séparément dans des demi-feuilles de papier blanc.

On appliqué ce taffetas sur les coupures légères après qu'on a étanché le sang, sur les petites plaies pour rapprocher les lèvres et pour faciliter leur réunion ; il fait l'office d'emplâtre aglutinatif ; il est vulnéraire, balsamique ; il a la propriété de s'appliquer très-exactement sur la peau, et d'y tenir d'une manière ferme et solide ; on le mouille légèrement avant que de l'appliquer.

On peut préparer cette espèce de sparadrap avec du taffetas couleur de chair, alors il ne paraît presque pas sur la peau.

Tamarinier.

Le tamarinier, *tamarindus indica* de Linnæus (1), est un grand arbre très-touffu, qui croît naturellement en Asie et en Afrique, et qui est assez commun en Amérique : sa racine est très-branchue, fibreuse, chevelue, ligneuse, s'étendant de tous côtés et fort loin ; son tronc est extrêmement gros ; il est recouvert d'une écorce brune, épaisse, gercée, d'une couleur grisâtre ; son bois est dur, d'un brun roussâtre ; il est susceptible d'un beau poli, et peut être

---

(1) *Tamarindus.* Linn. spec. plant. triandria monogynia, pag. 34.

employé avantageusement à faire des meubles ; ses rameaux s'étendent de tous côtés et symétriquement ; ils sont divisés en rameaux plus petits, sur lesquels naissent des feuilles ailées, et des folioles opposées sur plusieurs rangs ; ces feuilles sont petites, oblongues, légèrement recouvertes en dessous et à leurs bords, d'un duvet cotonneux ; elles sont sans impaire ; les fleurs sont disposées en grappes longues ; elles sortent des aisselles des feuilles ; elles sont portées par des pédicules grêles fort longs ; le calice est monophylle, à quatre divisions profondes ; la corolle est composée de trois pétales ovales, redressés, ouverts, presque égaux, insérés aux divisions du calice ; les étamines, au nombre de sept ou neuf, sont réunies à leur base ; trois seulement sont plus longues, arquées, et portent des anthères ; les autres sont stériles ; elles sont toutes insérées sur le calice au-dessous des pétales ; le fruit est une silique longue, aplatie, revêtue de deux écorces, dont l'extérieure est épaisse, d'une couleur roussâtre ; l'intérieure est verte, plus mince ; ces deux écorces sont séparées par une substance pulpeuse, molle, d'une couleur noirâtre, d'une odeur vineuse, d'une saveur acide, légèrement âcre ; l'écorce intérieure renferme trois semences dures, comprimées, d'une couleur brune tachetée, luisantes ; un grand nombre de fibres capillaires sont disposées dans toute la longueur de la silique.

La pulpe des fruits du tamarinier, ou les tamarins, nous sont envoyés par la voie du commerce du Levant, de l'Amérique, de la Perse, du Bengale, de l'Arabie, et de différentes contrées de l'Egypte; mais il serait à désirer qu'on fît venir de ces pays les siliques toutes entières, parce que la manière dont on en extrait la pulpe est infiniment défectueuse, et l'on ne l'emploie jamais sans courir les risques d'administrer en même temps de l'oxide de cuivre vert provenu des vaisseaux de cuivre, dans lesquels on a la mauvaise habitude de la faire macérer après l'avoir arrosée d'acide acéteux : aussi les praticiens les plus instruits, quoique ayant la certitude de sa nécessité dans certains cas, lui substituent-ils d'autres remèdes, par la connaissance qu'ils ont de cette manière de préparer la pulpe de tamarins.

Cette pulpe, bien préparée, est un médicament précieux. (*Voyez à l'article pulpe de tamarins, quelles sont ses propriétés médicinales.*)

Des praticiens éclairés ayant substitué les pruneaux aux tamarins, en ont obtenu les plus heureux succès, principalement dans les maladies inflammatoires et bilieuses : ces fruits fournissent un laxatif fort doux.

Tamaris.

Le tamaris ou tamarisc, *tamarix gallica* de

Linnæus (1), est un grand arbrisseau dont le tronc est recouvert d'une écorce dure, de couleur grisâtre en dehors, rougeâtre en dedans; son bois est dur et blanc; les jeunes tiges sont vertes et pliantes; les feuilles sont petites, longues et rondes, vertes, entières, tuilées, à peu près semblables à celles du cyprès; les fleurs paraissent deux et quelquefois trois fois dans l'année; elles sont disposées en grappes aux sommités de la tige et des rameaux, supportées par des pédicules longs; le calice est monophylle, à cinq divisions persistantes; la corolle est composée de cinq pétales blancs purpurins; cinq étamines, dont les anthères sont arrondies, ont la même insertion que la corolle; le fruit est une capsule oblongue, aiguë, à trois angles, à trois valves, renfermant plusieurs petites semences aigrettées.

Cet arbrisseau croît en Espagne, en Italie, en France, et particulièrement aux environs de Narbonne: ses feuilles, ses fleurs et son écorce sont employées comme apéritifs, fébrifuges, astringens; le sel qu'on retire par la lixiviation des cendres provenues de la combustion de toutes les parties de cet arbrisseau, est regardé comme un puissant diurétique, fondant, et il est employé dans l'hydropisie par rétention d'une

(1) *Tamarix floribus pentandris.* Linn. spec. plant. pentandria trigynia, pag. 270.

humeur

humeur excrétoire, dans les opilations de la rate, du foie et du mésentère.

Tanaisie.

La tanaisie, *tanacetum vulgare* (1) de Linnæus, est une plante herbacée qui croît sur les bords des chemins et des prés, et qu'on cultive dans les jardins : sa racine est longue, ligneuse, rameuse, vivace ; ses tiges croissent à la hauteur de neuf ou dix décimètres ; elles sont rondes, rayées, recouvertes d'un léger duvet, remplies de moelle ; ses feuilles sont deux fois ailées, grandes, longues, dentelées à leur bord, d'un vert jaunâtre, d'une saveur amère, médiocrement âcre, d'une odeur aromatique forte ; les fleurs naissent aux sommets des tiges, disposées en corymbe ; elles sont flosculeuses ; le calice est imbriqué, hémi-sphérique ; les fleurons hermaphrodites sont à cinq dents ; les fleurons femelles en ont trois ; le réceptacle est nu ; les semences sont oblongues, nues, disposées dans le calice sur le réceptacle, et couronnées d'un rebord membraneux et entier.

Les feuilles de la tanaisie sont employées comme anti-vermineuses, carminatives, détersives, stomachiques, vulnéraires.

---

(1) *Tanacetum foliis bipinnatis incisis serratis.* Linn. spec. plant. syngenesia : polygamia æqualis.

Tartrites.

Les tartrites sont les résultats de l'union chimique de l'acide tartareux avec différentes bases.

Nous ne parlerons ici que de ceux usités en médecine et en pharmacie, les autres n'étant encore employés que dans les laboratoires dans lesquels on s'occupe principalement d'expériences chimiques.

Tartrite acidule de potasse, ou acidule tartareux.

On n'est pas dans l'usage de préparer le tartrite acidule de potasse dans les laboratoires de pharmacie; on se contente, pour l'ordinaire, de dissoudre celui du commerce dans une suffisante quantité d'eau bouillante, de filtrer la dissolution, et de la faire évaporer jusqu'au point de cristallisation.

La purification du tartre, ou la préparation de l'acidule tartareux, s'opère ordinairement dans les environs de Montpellier, ou à Venise. A Montpellier, on fait bouillir et dissoudre le tartre dans une suffisante quantité d'eau; on filtre cette dissolution bouillante; elle se trouble en refroidissant, et elle dépose des cristaux irréguliers qui forment une espèce de pâte; on fait bouillir cette pâte dans des grandes chaudières, avec de l'eau dans laquelle on a mêlé une terre

argilleuse tirée de Merveil, village près de Montpellier ; on enlève soigneusement l'écume qui vient surnager la liqueur ; on continue l'évaporation jusqu'à ce qu'il se forme une pellicule ; on retire alors les vaisseaux de dessus le feu ; on laisse refroidir ; on enlève la pellicule saline ; on décante le peu de liquide qui surnage les cristaux qui sont déposés en masse irrégulière au fond du vaisseau ; on les dissout dans une suffisante quantité d'eau, ainsi que la pellicule qu'on a d'abord enlevée ; on filtre la dissolution pour la séparer entièrement de la terre qui y est interposée ; on soumet alors à l'évaporation jusqu'au point de cristallisation, et l'on nous envoie ces cristaux par la voie du commerce, sous le nom de crême de tartre.

Dans quelques ateliers, et même dans la plus grande partie, on se contente de laver les cristaux dans l'eau froide pour les séparer de la terre qui les salit, et on nous les envoie ainsi.

A Venise, on opère d'une manière un peu différente : on dissout le tartre pulvérisé dans l'eau bouillante ; on laisse déposer les matières impures qu'il contient, et on les enlève avec soin par la décantation ; la liqueur donne des cristaux par le repos et le refroidissement ; on redissout ces cristaux dans de l'eau qu'on chauffe lentement ; lorsque cette nouvelle dissolution est bouillante, on y jette des blancs d'œufs battus, et une assez grande quantité de cendres tamisées

qu'on ajoute à diverses reprises; il s'excite une effervescence qui donne naissance à une écume impure; on enlève cette écume, et on laisse refroidir; la liqueur dépose, par le repos et le refroidissement, des cristaux assez blancs, qu'on lave dans une petite quantité d'eau froide, et qu'on fait sécher. Il est aisé de s'apercevoir que cette méthode de préparer l'acidule tartareux est bien inférieure à celle pratiquée dans les environs de Montpellier, et que les cristaux obtenus sont l'acidule tartareux mêlé d'une grande quantité de tartrite de potasse.

Le tartrite acidule de potasse a une saveur acidule; il rougit les couleurs bleues des végétaux; il est très-peu dissoluble dans l'eau froide; il faut à peu près soixante parties de cette dernière pour le dissoudre, et vingt-huit parties d'eau bouillante.

La forme de ses cristaux est un prisme tétraèdre, coupé en biais.

L'acidule tartareux est employé comme tempérant, rafraîchissant, légèrement purgatif, diurétique et anti-septique; il convient dans les fièvres putrides, dans les maladies bilieuses, dans le scorbut.

Tartrite acidule de potasse, rendu soluble par l'acide boracique.

Tartrite acidule de potasse, . . .	5	hectogr.
Acide boracique cristallisé, . . .	6	décagr.

Eau commune, ... 12 décagr.

Mettez l'acide boracique et l'eau dans un vaisseau de faïence; placez ce vaisseau sur un feu très-doux; lorsque la température de la liqueur sera élevée à cinquante ou soixante degrés, ajoutez-y l'acidule tartareux, réduit en poudre très-fine; agitez continuellement; le tout formera une pâte très-liée; maintenez le vaisseau sur le feu, en continuant l'agitation jusqu'à ce que la matière soit entièrement desséchée, ayant soin de diviser exactement les petites masses qui s'aglomèrent, et en prenant garde que les portions qui adhèrent au vaisseau n'y puissent brûler; pulvérisez alors le produit de l'opération; passez-le à travers un tamis de soie, et disposez-le dans un flacon en cristal, bouché à l'éméril.

Cette manière de préparer l'acidule tartareux soluble, est due au citoyen *Lartigue*, pharmacien distingué de Bordeaux, et son procédé est à peu près généralement adopté dans toutes les pharmacies.

Le tartrite de potasse soluble est employé comme purgatif, tempérant, rafraîchissant, anti-septique: la dose est depuis un gramme jusqu'à un décagramme.

Tartrite de potasse.

Prenez une quantité, à volonté, de carbonate de potasse; dissolvez-le dans une suffisante quantité d'eau chaude; lorsque la dissolution sera

achevée, versez-y du tartrite acidule de potasse pulvérisé jusqu'à parfaite saturation ; filtrez ensuite la liqueur, et soumettez-la à l'évaporation, à une chaleur modérée, jusqu'à pellicule ; retirez alors le vaisseau de dessus le feu, vous obtiendrez, par le repos et le refroidissement, le tartrite de potasse cristallisé en carrés longs, terminés par deux biseaux.

Ce sel portait, dans l'ancienne nomenclature chimique, les noms de tartre soluble, tartre tartarisé, tartre de potasse, sel végétal.

Il est employé comme purgatif, fondant. Plusieurs célèbres praticiens s'accordent à en recommander l'administration dans les maladies de la pierre.

Tartrite de potasse antimonié.

Oxide d'antimoine sulfuré vitreux, ...	de chaque, 1 kilogr.
Tartrite acidule de potasse, ...	

Porphyrisez séparément ces deux substances; mêlez-les ensuite très-exactement; projetez alors ce mélange par portions dans quatre kilogrammes d'eau bouillante très-pure; attendez, pour projeter une seconde quantité, que l'effervescence occasionée par la projection précédente soit entièrement achevée; portez la liqueur à l'ébullition, que vous prolongerez pendant une demi-heure; filtrez ensuite à travers le papier gris,

et faites évaporer jusqu'au point de cristallisation ; laissez reposer et refroidir ; décantez alors la liqueur qui surnage ; soumettez-la de nouveau à l'évaporation pour obtenir une nouvelle quantité de cristaux ; lavez alors les cristaux des deux cristallisations dans une petite quantité d'eau froide à plusieurs reprises ; dissolvez-les ensuite dans une suffisante quantité d'eau bouillante ; filtrez la dissolution, et faites-la évaporer jusqu'au point de cristallisation, vous obtiendrez le tartrite de potasse antimonié en cristaux tétraèdres ou octaèdres.

Cette préparation était connue, dans l'ancienne nomenclature chimique, sous les noms de tartre émétique, tartre stibié, tartre antimonié, émétique. A très-petite dose, et étendue dans beaucoup de véhicule, elle est employée comme fondante ; à la dose de cinq centigrammes ou d'un décigramme, suivant la force des tempéramens, elle provoque le vomissement.

Tartrite de potasse ferrugineux.

Limaille de fer porphyrisée, . . 5 hectogr.
Tartrite acidule de potasse pulvérisé, ... 2 kilogr.
Eau commune, ... 12 kilogr.

Faites bouillir le tout dans une terrine de grès, pendant une heure ou à peu près ; filtrez ensuite la liqueur à travers le papier gris ;

nettoyez la terrine; remettez-y la liqueur, et soumettez-la à l'évaporation jusqu'au point de cristallisation; laissez reposer et refroidir, vous obtiendrez le tartrite de potasse ferrugineux cristallisé; décantez la liqueur qui surnage; faites-la évaporer de nouveau pour obtenir une seconde quantité de cristaux; décantez de nouveau; mettez égoutter les cristaux, et conservez-les dans un bocal bouché.

Cette préparation est employée comme fondante, apéritive, emménagogue; elle convient dans les pâles couleurs, dans la jaunisse, et dans quelques maladies putrides.

On ne trouvera pas étonnant que dans cette opération le fer que nous avons employé à l'état natif, ait pu former union avec l'acide tartareux, lorsqu'on saura que ce métal a décomposé une petite quantité de l'eau, qu'il s'est emparé de son oxigène, et qu'il a été converti en oxide.

Tartrite de potasse ferrugineux soluble.

Tartrite de potasse, ...	4 hectogr.
Teinture de tartrite de potasse ferrugineux, ...	2 kilogr.

Mettez ces deux substances dans une capsule de fer; placez cette capsule sur un bain de sable, et faites évaporer jusqu'à siccité, ayant soin d'agiter continuellement la matière avec une spatule; disposez alors le produit dans un flacon

bouché en cristal, et conservez-le dans un lieu sec.

Cette préparation, anciennement connue sous le nom de tartre martial soluble, est employée dans les mêmes cas que le tartrite de potasse ferrugineux dont nous venons de parler.

Tartrite de soude et de potasse.

Prenez une quantité, à volonté, de carbonate de soude cristallisé; dissolvez-le dans une suffisante quantité d'eau bouillante; saturez ensuite cette dissolution avec autant de tartrite acidule de potasse pulvérisé qu'il sera nécessaire; filtrez la liqueur, et faites-la évaporer à une chaleur modérée, jusqu'au point de cristallisation; laissez refroidir et reposer, vous obtiendrez le tartrite de soude potassé en cristaux qui représentent des prismes à huit pans; décantez, faites évaporer la liqueur qui surnage les cristaux, pour obtenir une nouvelle cristallisation; mettez ensuite égoutter ces cristaux, et disposez-les pour l'usage dans un lieu convenable.

Ce sel était connu dans l'ancienne nomenclature chimique, sous les noms de sel polychreste de la Rochelle, sel de Seignette, tartre de soude.

Il est employé comme fondant, apéritif, diurétique, légèrement purgatif: la dose est depuis un gramme jusqu'à douze.

Teintures, ou *alkools composés.*

Les teintures ne sont, à proprement parler, que des alkools composés, c'est-à-dire, des médicamens qui participent d'une ou de plusieurs substances, soit végétales, soit animales, soit minérales, que l'on a soumises à l'action de l'alkool, afin d'en extraire les parties de ces mêmes substances, dans lesquelles on a reconnu des propriétés médicinales.

Nous avons cependant encore conservé les noms d'élixir et ceux de teinture à la plupart de ces alkools, afin de pressentir les élèves sur cette innovation dans le langage pharmacéutique.

Pour les mieux disposer à cette nouvelle adoption, nous allons donner ici la note de l'article *alkool* des élémens de pharmacie du citoyen *Carbonell*, pharmacien-botaniste de la ville de Barcelone, traduits de l'original latin, par le citoyen P. *Poncet*, médecin (1).

(1) En parcourant les descriptions des opérations pharmacéutiques décrites dans les diverses pharmacopées, on verra clairement que beaucoup de médicamens, absolument analogues, ont été désignés par des noms très-différens. En effet, on trouve des médicamens connus sous le nom de *teintures*, d'*élixir*, d'*essence*, de *baume spiritueux*, d'*esprit ardent* ou *inflammable*, d'*eaux composées*, etc., lesquels, tous dans leur essence, ne sont autre chose qu'une disgrégation d'une ou de plusieurs substances végétales, animales ou minérales dans l'alkool. Pour éviter la confusion qui

Pour préparer une teinture suivant les règles pharmacéutiques, il faut, 1.° examiner la nature des substances que l'on doit soumettre à l'action de l'alkool, parce que, ainsi que je l'ai observé à l'article *Décoction*, tom. I, pag. 273, il serait

---

doit nécessairement résulter d'une grande variété de noms, pour exprimer tant de médicamens d'une même espèce, et afin de réunir les préceptes qui correspondent à cette classe de produits, j'ai cru nécessaire d'inclure tous ces médicamens sous le nom générique d'alkool, par rapport au nom du menstrue. Par la même raison, tous les médicamens composés qui ont pour excipient le vin, l'huile ou le vinaigre, sont appelés *vins*, *huiles* ou *vinaigres*, comme on le trouve déjà dans quelques pharmacopées modernes, sur-tout dans celle de Nancy, où l'on a adopté le nouveau système de nomenclature chimique, admis de tous les savans. Le grand avantage que procure à l'étude de la chimie le nouveau système de nomenclature, soit en la facilitant par la simplicité et l'exactitude des mots, soit en bannissant les fausses idées qu'impriment les anciens mots impropres, me font croire qu'il ne sera pas moins avantageux d'admettre cette réforme systématique dans la nomenclature pharmacéutique. L'idée de retrancher cette grande variété de noms qu'on donne à la disgrégation des corps dans l'alkool, en les incluant sous le nom générique de son menstrue, constitue déjà une partie de cette réforme. On pourrait y donner une plus grande extension, en donnant à chaque espèce de médicamens le nom spécifique de la base qui la compose. Dans le cas où il y aurait deux alkools d'une même base, dont l'un proviendrait seulement de la base et de l'excipient, et l'autre d'autres substances, on pourrait ajouter au premier le nom de *simple*, et au second, celui de *composé*; et si les deux provenaient d'une même base, d'un

aussi inutile de soumettre à la macération dans l'alkool rectifié, une matière simplement gommeuse, qu'il serait inutile de soumettre à la décoction dans l'eau une matière simplement résineuse; 2.° inciser, concasser ou pulvériser ces mêmes substances; 3.° employer constamment de l'alkool rectifié; 4.° mettre d'abord les subs-

---

même excipient, et contenaient d'ailleurs plusieurs autres substances, on pourrait alors les distinguer facilement, en ajoutant à chacun le nom de l'adjuvant, ou de la substance qui, après la base, serait la plus active; et s'ils étaient préparés par une opération différente, par exemple, l'un par distillation, l'autre par l'infusion, on pourrait ajouter au premier le mot *distillé*, et au second, le mot *infusé*. Par cette méthode, on ne confondrait pas les produits, malgré qu'ils eussent une grande analogie dans leur composition. D'après ces principes, j'appellerai *alkool d'aloës* la teinture d'aloës; *alkool d'aloës composé*, l'élixir de Paracelse; et *alkool d'aloës distillé*, l'élixir de Garus. On peut également appliquer cette doctrine aux huiles, vins et vinaigres, comme aussi aux tablettes, onguens, emplâtres et autres, auxquels (malgré la signification impropre de quelques-uns d'eux) on pourrait conserver leur nom générique, attendu qu'ils sont très-anciennement consacrés par l'usage. Je ne doute pas que cette réforme n'éprouvât des contradictions, comme en éprouva le système de la nouvelle nomenclature chimique dans son commencement; mais je crois qu'elle aurait un résultat aussi satisfaisant. J'avais déjà mis en avant cette réforme pour la nomenclature pharmacéutique, dans un mémoire que j'ai lu à l'académie royale de médecine-pratique de Barcelone, avec le titre de *réflexions* sur la nouvelle nomenclature chimique, l'an 1798.

tances les moins solubles, ajouter ensuite celles qui le sont davantage ; 5.° dessécher convenablement les végétaux très-aqueux, parce qu'ils affaibliraient trop l'alkool, à moins qu'ils perdent leur efficacité par l'exsication ; 6.° continuer la macération aussi long-temps qu'il est nécessaire, pour que l'alkool puisse dissoudre toute la partie efficace ; 7.° opérer la macération à la température de l'atmosphère ; 8.° de boucher soigneusement les vaisseaux dans lesquels se font les macérations ; 9.° d'agiter fréquemment ces vaisseaux, afin de renouveler les points de contact ; 10.° enfin, de filtrer à travers le papier gris, ou de soumettre à la distillation (si l'opération le comporte) l'alkool aussitôt que son séjour sur le marc a été prolongé pendant assez long-temps.

Teinture d'absinthe.

Sommités sèches de grande absinthe, petite absinthe, Ecorces d'oranges, Sucre concassé, . .	de chaque,	1 hectogr.
Calamus aromaticus, ...		3 décagr.
Girofles, ... Cannelle, ...	de chaque,	2 décagr.
Alkool rectifié, ...		4 kilogr.

Incisez les sommités, concassez les girofles et la cannelle ; mettez ces substances dans un

matras; versez par-dessus l'alkool rectifié; bouchez le vaisseau, et faites macérer pendant quinze ou dix-huit jours; filtrez alors à travers le papier gris, et disposez pour l'usage.

Cette teinture, ou cet alkool composé, est un excellent stomachique, cordial, anti-vermineux et emménagogue; il convient dans la jaunisse, dans les pâles couleurs; il facilite les digestions lentes et laborieuses: la dose est depuis un gramme jusqu'à douze.

Teinture d'aloës.

Aloës succotrin, ... 1 hectogr.
Alkool, ... 16 hectogr.

Concassez l'aloës, et mettez-le dans un matras avec l'alkool; bouchez, et laissez macérer pendant huit ou dix jours; filtrez alors à travers le papier gris, et disposez pour l'usage.

La teinture d'aloës est anti-vermineuse, stomachique, anti-putride, légèrement purgative: on l'ajoute quelquefois aux digestifs, afin de les animer lorsque la nature des plaies fait craindre la gangrène, ou lorsque le pus est séreux et fétide.

Teinture de baume du Pérou.

Baume du Pérou en coques, . . . 1 hectogr.
Alkool rectifié, ... 1 kilogr.

Faites selon l'art.

Cette teinture est principalement employée dans la préparation du taffetas d'Angleterre.

Teinture de benjoin.

Benjoin, ... 1 hectogr.
Alkool, ... 8 hectogr.

Concassez le benjoin, et faites macérer dans un matras pendant huit ou dix jours; filtrez alors, et disposez pour l'usage.

Cette teinture est quelquefois employée dans les maladies de poitrine; mais son usage le plus général est pour la toilette; on en met quelques gouttes dans de l'eau distillée de roses ou dans de l'eau pure; cela forme le lait virginal. (*Voyez ce mot.*)

Teinture de cannelle.

Cannelle de Ceylan, ... 12 décagr.
Alkool, ... 1 kilogr.

Concassez la cannelle, et faites-la macérer dans l'alkool pendant douze ou quinze jours; filtrez alors, et disposez pour l'usage.

Cette teinture est emménagogue; elle convient dans les pâles couleurs, dans les maladies nerveuses; elle est très-stomachique.

Teinture de cantharides.

Cantharides, ... 1 hectogr.
Alkool, ... 2 kilogr.

Pulvérisez grossièrement les cantharides, et faites-les macérer dans l'alkool pendant quelques jours ; filtrez alors, et disposez pour l'usage.

Cette teinture n'est jamais employée intérieurement ; elle convient en frictions dans la paralysie et dans les douleurs de rhumatisme.

Teinture de castoréum.

Castoréum, ... 1 hectogr.
Alkool, ... 12 hectogr.

Pulvérisez grossièrement le castoréum; faites-le ensuite macérer dans l'alkool pendant une quinzaine de jours, ayant soin d'agiter fréquemment le matras; filtrez alors, et disposez pour l'usage.

Cette teinture est anti-spasmodique; elle réveille les forces vitales; elle convient dans les maladies hystériques; elle est emménagogue : la dose est depuis six gouttes jusqu'à quarante, dans un véhicule approprié.

Teinture ou baume du commandeur de Permes.

Racines sèches d'angélique de Bohême concassées, ... 16 grammes.
Sommités sèches d'hypéricum, 32 grammes.
Alkool, ... 12 hectogr.

Incisez les sommités de mille-pertuis, et mettez-les avec les racines d'angélique dans un matras; versez par-dessus l'alkool; bouchez, et laissez macérer pendant huit ou dix jours; filtrez alors

alors à travers le papier gris; nettoyez le matras; remettez-y l'alkool filtré, et ajoutez-y

Myrrhe concassée, } de chaque, 16 gram.
Oliban concassé, . . }

Faites macérer pendant cinq à six jours; alors ajoutez

Storax, ...	64 grammes.
Benjoin amygdaloïde, ...	96 grammes.
Baume de Tolu, ...	32 grammes.
Aloës succotrin, ...	16 grammes.
Ambre gris, ...	3 décigr.

Faites macérer toutes ces substances pendant quarante jours, ayant soin d'agiter fréquemment le vaisseau.

Cette teinture, prise intérieurement, réveille le genre nerveux; elle rétablit les fonctions languissantes de l'estomac; elle est sudorifique; elle convient parfaitement dans la petite vérole, dans les fièvres pestilentielles, dans les défaillances; je l'ai vu plusieurs fois produire sur mer les meilleurs effets sur les personnes qui se trouvaient incommodées du trajet; elle est emménagogue; elle réussit également dans les maladies de poitrine; employée à l'extérieur, elle s'oppose à la suppuration; elle donne du ressort aux ligamens articulaires, et elle est également employée avec succès en onction dans les douleurs de rhumatisme.

Teinture de gaïac.

Résine de gaïac, ... 1 hectogr.
Baume du Pérou en coques, . . 2 décagr.
Alkool, ... 15 hectogr.

Faites macérer le tout pendant huit ou dix jours, ayant soin d'agiter de temps en temps le matras; filtrez alors, et disposez pour l'usage.

Cette teinture est employée intérieurement comme sudorifique, balsamique; extérieurement on s'en sert pour les maladies des dents et pour celles de la bouche; on en met quelques gouttes dans cinq à six cuillerées d'eau, et l'on s'en rince la bouche tous les matins.

Teinture d'ipécacuanha.

Ipécacuanha concassé, ... 1 hectogr.
Alkool, ... 8 hectogr.

Faites macérer le tout pendant quinze jours, ayant soin d'agiter fréquemment le matras; filtrez alors, et disposez pour l'usage.

La teinture d'ipécacuanha est principalement destinée à la préparation du sirop d'ipécacuanha; on la fait quelquefois aussi entrer dans les potions ou dans les mixtures.

Teinture de laque.

Laque récemment séparée de ses bâtons, ... 36 grammes.

Sulfate d'alumine, privé de son eau de cristallisation par l'action du calorique, ... 45 décigr.

Alkool de cochléaria, ... 3 hectogr.

Faites macérer le tout pendant huit ou dix jours, ou jusqu'à ce que l'alkool soit coloré en rouge.

Cette teinture est employée comme anti-scorbutique; elle raffermit et fortifie les gencives; on en met quelques gouttes dans un peu d'eau commune, et l'on s'en rince la bouche tous les matins.

Teinture de quinquina.

Quinquina choisi et concassé, . . 2 hectogr.

Ecorces d'oranges,
citrons, .
Squammes de scille
séchées, ... } de chaque, 3 décagr.

Disposez séparément chacune de ces substances de la manière qui leur convient; mettez-les dans un matras, et versez-y par-dessus

Alkool rectifié, ... 15 hectogr.

Laissez macérer pendant dix ou douze jours.

Cette teinture est un puissant stomachique, tonique; elle est fébrifuge et apéritive : la dose est depuis quatre grammes jusqu'à un décagramme, dans un véhicule approprié.

Teinture de rhubarbe.

Rhubarbe choisie, grossièrement concassée, ... 1 hectogr.
Alkool, ... 1 kilogr.
Faites selon l'art.

Cette teinture est anti-vermineuse, anti-bilieuse, légèrement laxative.

Teinture de safran.

Safran gatinais, ... 1 hectogr.
Alkool, ... 7 hectogr.
Laissez macérer pendant une huitaine de jours.

Teinture de tartrite de potasse ferrugineux, ou tartrite de potasse ferrugineux en liqueur.

Limaille de fer porphyrisée, . . . 2 hectogr.
Tartrite acidule de potasse pulvérisé, ... 5 hectogr.
Mettez ces deux substances dans une marmite de fer; versez-y une petite quantité d'eau pour faire une pâte molle, que vous laisserez ainsi pendant vingt-quatre heures; ajoutez alors
Eau commune, ... 6 kilogr.
Faites bouillir pendant deux heures, en agitant continuellement avec une spatule; retirez alors la marmite de dessus le feu; filtrez la liqueur

à travers le papier gris; nettoyez la marmite; remettez-y la liqueur, et faites évaporer jusqu'à consistance d'un sirop liquide; laissez refroidir; coulez la liqueur dans un flacon; ajoutez-y

Alkool rectifié, ... 32 grammes.

Cette teinture jouit à peu près des mêmes propriétés que le tartrite de potasse ferrugineux; on l'emploie aux mêmes usages : la dose est depuis un gramme jusqu'à quatre, dans un véhicule approprié.

Térébenthine.

La térébenthine est une résine liquide qui découle naturellement, et par incision, des branches et du tronc de divers arbres qui lui donnent aussi différens noms.

On nous envoie par la voie du commerce diverses espèces de térébenthines. La première, qu'on nomme térébenthine de *Chio*, découle du *pistacia terebinthus* de Linnæus (1), grand arbre qui croît dans le Levant, dans l'Inde, en Afrique, en Italie, en Espagne, etc.

La seconde espèce est la térébenthine de Venise, qui découle du *pinus larix* de Linnæus (2). C'est cette seconde espèce que nous employons

(1) *Pistacia foliis impari-pinnatis : foliolis ovato lanceolatis.* Linn. spec. plant. dioecia tetrandria, pag. 1025.

(2) *Pinus foliis fasciculatis obtusis.* Linn. spec. plant. monoecia monadelphia, pag. 1001.

plus généralement en médecine et en pharmacie.

La troisième espèce porte le nom de térébenthine de Strasbourg; elle découle du *pinus picea* de Linnæus (1).

La quatrième espèce, qu'on nomme galipot, découle du *pinus pinea* (2) de Linnæus. Cet arbre est cultivé pour la bonté de ses fruits, que nous connaissons sous le nom de pignons.

Toutes ces térébenthines sont balsamiques, diurétiques, légèrement astringentes; elles sont d'un grand usage dans les arts.

Térébenthine cuite.

Prenez une quantité, à volonté, de térébenthine de Venise; mettez-la dans un vaisseau convenable, et faites-la bouillir dans une ou deux fois l'égal de son poids d'eau, jusqu'à ce qu'elle acquière par le refroidissement la consistance d'une résine sèche; coulez-la alors dans un pot de faïence, et conservez-la pour l'usage.

Terre sigillée. (Voyez à l'article *Bol d'Arménie*, tom. I, pag. 185.)

---

(1) *Pinus foliis solitariis emarginatis.* Linn. spec. plant. monoecia monadelphia, pag. 1001.

(2) *Pinus foliis geminis : primordialibus solitariis ciliatis.* Linn. spec. plant. monoecia monadelphia, pag. 1000.

Thé.

Le thé-bouy, *thea bohea* de Linnæus (1), est un arbrisseau qui croît à peu près à la hauteur de nos grenadiers, et qu'on cultive à la Chine et au Japon; ses racines sont menues, fibreuses, répandues sur la surface de la terre; ses rameaux sont nombreux, disposés sans ordre, et recouverts d'une écorce d'une couleur grisâtre; ses feuilles sont alternes, ovales, oblongues, pointues, dentelées à leur bord en manière de scie, excepté à la base où elles sont entières, d'un vert foncé en dessus, d'un vert pâle en dessous; les fleurs sortent des aisselles des feuilles, à l'extrémité des jeunes rameaux; le calice est à cinq divisions; la corolle est composée de six pétales blancs, dont trois extérieurs sont plus petits; les étamines sont extrêmement nombreuses; les anthères sont arrondies, d'une couleur jaunâtre; le fruit est une capsule triloculaire, trivalve, renfermant une semence recouverte d'une tunique dure et solide, à peu près semblable à une aveline.

« On cultive le thé-bouy, dit Raynal, dans la » plupart des provinces de la Chine, mais il n'a » pas le même degré de bonté par-tout, quoique

(1) *Thea floribus hexapetalis.* Linn. spec. plant. edit. 2.a polyandria monogynia, pag. 734.

» par-tout on ait l'attention de le placer au midi » et dans les vallées. Celui qui croît sur un sol » pierreux est fort supérieur à celui qui sort des » terres légères, et plus supérieur encore à celui » qu'on trouve sur les terres jaunes : de là les » variétés que l'on qualifie improprement du » nom d'espèces. Les Chinois en sèment des » champs entiers ; les Japonais se contentent » d'en garnir les lisières de leurs campagnes. Il » ne parvient qu'au bout de sept ans à sa plus » grande hauteur ; on coupe alors la tige pour » obtenir de nouveaux rejetons, dont chacun » donne à peu près autant de feuilles qu'un » arbrisseau entier.

» La différence des terrains n'est pas la seule » cause de la perfection plus ou moins grande » du thé ; les saisons où la feuille est ramassée, » y influent encore davantage.

» La première récolte se fait sur la fin de fé» vrier : les feuilles, alors petites, tendres et » délicates, forment ce qu'on appelle le *ficki-» tsjaa*, ou thé impérial, parce qu'il sert prin» cipalement à l'usage de la cour et des gens en » place. Les feuilles de la seconde récolte, qui » est au commencement d'avril, sont plus grandes » et plus développées, mais de moindre qualité » que les premières ; elles donnent le *toots-jaa*, » ou le thé chinois, que les marchands distinguent » en plusieurs sortes ; enfin, les feuilles, cueillies » au mois de juin, et parvenues à leur entière

» croissance, donnent le *bauts-jaa*, ou le thé
» grossier, réservé pour le peuple.

» Un autre moyen de multiplier les variétés
» du thé, consiste dans la différente manière
» de le préparer. Les Japonais, au rapport de
» Kœmpfer, ont des bâtimens particuliers qui
» contiennent une suite de petits fourneaux,
» couverts chacun d'une platine de fer ou de
» cuivre: lorsqu'elle est échauffée, on la charge
» de feuilles, qui auparavant ont été plongées
» dans l'eau chaude, ou exposées à sa vapeur;
» on les remue avec vivacité jusqu'à ce qu'elles
» aient acquis un degré de chaleur suffisant; on
» les verse ensuite sur des nattes, et on les roule
» entre les mains: ces procédés, répétés deux
» ou trois fois, absorbent toute l'humidité. Au
» bout de deux ou trois mois, ils sont réitérés,
» sur-tout pour le thé impérial, qui, devant
» être employé en poudre, demande une dessi-
» cation plus complète. Ce thé précieux se con-
» serve dans des vases de porcelaine; celui de
» moindre qualité dans des pots de terre; le plus
» grossier dans des corbeilles de paille. La prépa-
» ration de ce dernier n'exige pas tant de pré-
» cautions; on le dessèche à moins de frais à l'air
» libre.

» La pratique des Chinois sur la culture, la
» récolte ou la préparation du thé est moins
» connue; mais il ne paraît pas qu'elle s'éloigne
» de celle des Japonais. On a prétendu qu'ils

» ajoutaient à leur thé quelque teinture végé-
» tale ; on a encore attribué, mais sans raison, sa couleur verte à un mélange de couperose, ou à l'action de la platine de cuivre sur laquelle la feuille avait été desséchée.

» Le thé est la boisson des Chinois. Ce ne fut pas un vain caprice qui en introduisit l'usage. Dans presque tout leur empire les eaux sont mal-saines et de mauvais goût. De tous les moyens qu'on imagina pour les améliorer, il n'y eut que le thé qui eut un succès entier. L'expérience lui fit attribuer d'autres vertus ; on se persuada que c'était un excellent dissolvant qui purifiait le sang, qui fortifiait la tête et l'estomac, qui facilitait la digestion et la transpiration.

» L'usage du thé est généralement répandu dans le nord de l'Europe et de l'Amérique, dans les contrées où l'air est grossier et chargé de vapeurs.

» Les lords Arlington et Ossori sont les premiers qui ont introduit le thé en Angleterre ; ils y en apportèrent de la Hollande en 1666, et leurs femmes le mirent à la mode chez les personnes de leur rang. La livre pesant se vendait alors près de 70 livres à Londres, quoiqu'elle n'en eût coûté que 3 ou 4 à Batavia. Ce prix, qui ne diminua que très-lentement, n'empêcha pas que le goût de cette boisson ne fit des progrès ; cependant elle ne devint d'un

» usage commun qu'en 1715; depuis, la passion » pour cette feuille asiatique est devenue générale.

» Quelle que soit en général la force de préjugés, on ne peut guère douter que le thé ne » produise quelques heureux effets chez les nations qui en ont le plus universellement adopté » l'usage. Ce bien ne doit pourtant pas être ce » qu'il est à la Chine même. On sait que les » Chinois gardent pour eux le thé le mieux » choisi et le mieux soigné. On sait qu'ils mêlent » souvent au thé qui sort de leur empire, d'autres » feuilles qui, quoique ressemblantes par la forme, » peuvent avoir des propriétés différentes. On » sait que la grande exportation du thé les a » rendus moins difficiles sur le choix du terrain » et moins exacts pour sa préparation. »

Thériaque.

Trochisques de scille, ...		2 hectogr.
de vipères, .	de chaque,	1 hectogr.
d'hédicroon,		
Poivre long, ...		
Extractif d'opium,		
Agaric blanc, . . .	de chaque,	5 décagr.
Iris de Florence, .		
Cannelle, ...		
Scordium, ...		
Roses rouges onglées et séchées, ...		

Semences de navets sauvages, ... Suc de réglisse, ... Baume de la Mecque, .	de chaque, 5 décag.
Racines de quinte-feuille, de costus arabique, de gingembre, . . . de rapontic, ... Cassia lignea, ... Calament de montagne, Feuilles de dictame de Crête, ... Sommités de marrube, Nard-indique, ... Fleurs de stœchas arabique, ... Squénante, ... Safran gatinais, ... Semences de persil de Macédoine, de poivre noir, Myrrhe, ... Oliban, ... Térébenthine de Chio, . Ecorces sèches de citrons, ...	de chaque, 24 gram.
Racines de gentiane, . . d'aeorus vrai, . . . de méum, ... de grande valériane,	de chaque, 16 gram.

Racines de nard celtique, ... Feuilles de chamœpitis, de chamœdris, . de malabatrum, Sommités de mille-pertuis, . . . de pouliot de montagne, Amomum en grappes, Fruit de baume, ... Cardamome mineur, . Semences d'ammi, . . . de thlaspi, . . d'anis, ... de fenouil, . de seseli de Marseille, ... Sucs d'hypocistis, . . . d'acacia, ... Storax calamite, ... Gomme arabique, . . . Sagapenum, ... Terre de Lemnos, . . . Calcite brûlée, ...	de chaque, 16 gram.
Racines de petite aristoloche, ... Sommités de petite centaurée, ... Daucus de Crête, . . . Opopanax, ...	de chaque, 8 gram.

Galbanum, ...	de chaque,	8 gram.
Castoreum, ...		
Bitume de Judée, . . .		
Miel de Narbonne, ...		47 hect.
Vin d'Espagne, ...		q. s.

Disposez chacune de ces substances de la manière la plus convenable; mettez à part l'extrait d'opium, les sucs de réglisse, d'hypocistis, d'acacia, la térébenthine et le baume de la Mecque; pulvérisez séparément toutes les autres substances, formez-en ensuite une poudre composée, que vous mêlerez aussi exactement qu'il vous sera possible. Lorsque toutes ces conditions seront parfaitement remplies, dissolvez l'extrait d'opium, le suc de réglisse, celui d'hypocistis et celui d'acacia dans une suffisante quantité de vin d'Espagne; coulez à travers une étamine; d'une autre part, faites liquéfier le miel dans une nouvelle quantité de vin d'Espagne, écumez-le soigneusement; ajoutez-y, tandis qu'il est encore chaud, le baume de la Mecque et la térébenthine; agitez fortement, afin de mieux diviser ces deux substances; ajoutez-y la dissolution des extraits : lorsque le tout sera bien mêlé, ajoutez-y peu à peu la poudre composée, que vous passerez à travers un tamis de crin, afin qu'il ne se forme aucuns grumeaux; agitez le mélange avec un bistortier, et formez, selon l'art, un électuaire auquel vous donnerez la consistance convenable, en y ajoutant une suffisante

quantité de vin d'Espagne; disposez alors pour l'usage dans des vaisseaux convenables, et conservez-la dans un lieu sec.

La thériaque est, comme on le voit, un assemblage monstrueux de différentes substances, qui, pour la plupart, sont des répétitions inutiles; les unes sont apéritives, les autres sont astringentes; d'autres sont stomachiques, d'autres sont purgatives; d'autres encore sont anti-spasmodiques; d'autres enfin sont narcotiques. Je n'ai cependant osé me permettre aucune réforme dans cette composition, qui, quoiqu'ordonnée sans principes, ne le cède en propriétés à aucun des stomachiques, des toniques, des calmans, des anti-vermineux, et des alexipharmaques que la médecine connaisse.

Thériaque céleste.

Extrait de racines d'angélique, . .	de chaque, 12 gram.
d'aristoloche ronde,	
de contrayerva, . .	
d'aunée, ...	
gentiane, ...	
tormentille, . . .	
valériane sauvage	
dompte venin, .	
viperine, ...	
zedoaire, ...	

Extrait de feuilles de chardon bénit, . . . de petite centaurée, de scordium, ... } de chaque, 12 gram.
d'opium, ... 32 gram.
Résine de cascarille, . . de labdanum, . } de chaque, 4 gram.
Storax calamite, ... 12 gram.
Myrrhe, ... 16 gram.
Galbanum, ... Mastic, ... Opopanax, ... } de chaque, 8 gram.
Résine de gaïac, ... 4 gram.
Camphre, ... 12 décig.
Safran gatinais, ... 4 gram.
Castoreum, ... 2 gram.
Poudre de vipères, . . . Cinabre d'antimoine porphyrisé, ... } de chaque, 16 gram.
Sels volatils de corne de cerf, . . de succin, . } de chaque, 6 gram.
Ambre gris, ... 12 décig.
Baume du Pérou liquide, ... 12 gram.
Huiles volatiles de girofles, écorces de citrons, genièvre, ... succin rectifiée, . } de chaque, 12 gouttes.
de cardamome, ... 24 décig.

Huiles

Huiles volatiles de
cannelle, ...
cubèbes, ...
macis, ...
noix muscades, } de chaque, 24 décigr.

Pulvérisez séparément tout ce qui doit l'être; formez-en ensuite une poudre composée; d'une autre part, faites chauffer avec de l'eau bouillante un grand mortier de fer avec son pilon; lorsqu'il sera bien chauffé, rejetez l'eau, essuyez le mortier, faites-y ramollir le galbanum, l'opopanax, le storax, avec le baume du Pérou; ajoutez les extraits, que vous aurez mêlés et fait liquéfier au bain-marie; agitez fortement avec le pilon; lorsque le mélange sera fait, incorporez-y la poudre composée; pilez fortement, comme pour une masse de pilules; ajoutez ensuite les huiles volatiles; et lorsque le mélange sera parfaitement exact, enveloppez-le par portions dans des feuilles de parchemin, et conservez-la dans des pots de faïence ou d'étain, que vous boucherez avec soin.

Cette thériaque a été surnommée céleste à cause de ses propriétés, qui sont infiniment supérieures à celles de la thériaque ordinaire; cependant elles diffèrent peu de cette dernière: on l'emploie à une dose moindre, c'est-à-dire, depuis deux décigrammes jusqu'à douze.

Thym.

Le thym, *thymus vulgaris* de Linnæus (1), est un petit arbrisseau fort commun, qui croît naturellement dans l'Espagne et dans la plupart de nos départemens méridionaux : on le cultive dans les jardins pour son odeur, qui est aromatique et assez agréable ; sa racine est dure, ligneuse, vivace, très-fibreuse ; sa tige s'élève à la hauteur de douze ou quinze centimètres ; elle est ligneuse, verticale ; ses rameaux sont grêles ; ses feuilles sont petites, entières, étroites, repliées sur elles-mêmes par les côtés, blanchâtres en dessous ; les fleurs naissent aux sommets des rameaux ; elles sont verticillées en épi, de couleur purpurine ; le calice est monophylle, tubulé ; son limbe représente deux lèvres ; la supérieure est à trois dents ; l'inférieure est fendue en deux ; la corolle est courte ; la lèvre supérieure est plane, échancrée ; la lèvre inférieure est à trois lobes, dont le moyen est plus alongé ; elles ont quatre étamines fertiles ; le fruit consiste en quatre semences obrondes, disposées dans le calice.

Le thym est un bon cordial, stomachique ; il réveille les forces vitales ; il est incisif, légè-

---

(1) *Thymus erectus foliis revolutis ovatis, floribus verticillato-spicatis.* Linn. spec. plant. didynamia gymnospermia, pag. 591.

rement astringent; on l'emploie dans nos cuisines comme assaisonnement.

Thymelé.

Le thymelé, *thymelœa* ou garou, *daphne gnidium* de Linnæus (1), est un arbrisseau qui s'élève à la hauteur de six ou sept décimètres, et qui croît naturellement en Italie, en Espagne, dans nos départemens méridionaux, aux lieux bas, escarpés et incultes: sa racine est ligneuse, longue, grosse, rougeâtre en dehors, blanche en dedans: sa tige est divisée en beaucoup de rameaux droits, menus, revêtus de feuilles toujours vertes, sessiles, lancéolées, aiguës, épaisses, grasses, glabres, redressées; les fleurs naissent aux sommités des rameaux; elles sont disposées en épi, blanchâtres et bordées de rouge; le calice est monophylle, à quatre divisions; la corolle est nulle; huit étamines sont attachées à l'orifice du tube; le fruit est une baie obronde, à une loge, renfermant une semence ovale, charnue; ses fruits sont un purgatif très-violent. Les anciens, qui connaissaient peu des purgatifs que nous employons aujourd'hui, s'en servaient sous le nom de *granum enidium:* nous n'employons maintenant que l'écorce des branches, dont on

(1) *Daphne panicula terminoli, foliis lineari lanceolatis acuminatis.* Linn. spec. plant. octandria monogynia, pag. 357.

se sert en chirurgie comme de vésicatoire, ou pour en entretenir l'écoulement lorsqu'on doit les garder long-temps pour détourner quelque humeur : on la met tremper pendant quelques heures avant de l'appliquer sur la portion des tégumens où l'on veut établir la dérivation.

Tilleul.

Le tilleul, *tilia europœa* de Linnæus (1), est un arbre qui devient promptement grand et fort beau : ses feuilles sont pétiolées, simples, entières, ovales, cordiformes, terminées en pointe, dentées à leurs bords en manière de scie, d'un beau vert ; les fleurs sont portées par des pétioles très-longs, solitaires, axillaires ; elles sont d'un blanc sale, d'une odeur aromatique douce ; d'une saveur légèrement âcre ; le calice est à cinq divisions ; la corolle est composée de cinq pétales oblongs, obtus, crenelés à leur sommet ; les étamines sont très-nombreuses ; des aisselles des feuilles il sort de petites feuilles longues, blanchâtres, à chacune desquelles est attaché le long pédicule qui supporte les fleurs ; le fruit est une capsule dure, coriacée, de forme sphérique, grosse comme un pois, à cinq loges, à cinq valves et à cinq graines.

---

(1) *Tilia floribus nectario destitutis*, Linn. spec. plant. polyandria monogynia, pag. 514.

Les fleurs de tilleul sont employées comme anti-spasmodiques, céphaliques; elles sont vermifuges; elles conviennent dans toutes les maladies nerveuses.

Depuis qu'on est dégoûté des *marronniers d'inde*, (dit *Bomare*) à cause de leur mal-propreté; de l'orme, par rapport aux insectes qui le défigurent; de l'acacia, qui ne donne pas assez d'ombre, le tilleul a obtenu la préférence; il fait non-seulement l'ornement des promenades, des jardins, des bosquets par son port gracieux, par la docilité avec laquelle ses rameaux se prêtent à toutes sortes de forme, par son odeur douce qui parfume les airs lorsqu'il est en fleur, et par le bel ombrage et la verdure de son feuillage, mais encore il n'y a aucune de ses parties qui n'ait son utilité, soit pour la médecine, soit pour les arts.

Tisanes.

On donne le nom de tisanes aux infusions ou aux décoctions dont les malades font leur boisson journalière. Ces médicamens doivent être peu chargés de matières extractives, afin qu'ils pèsent le moins possible sur l'estomac de ces malades; ils doivent être parfaitement clairs, et d'un aspect agréable.

Dans la préparation des tisanes, on suivra les règles que nous avons établies à l'article décoction, et on procédera de la même manière aux

préparations préliminaires des substances qui doivent entrer dans leur composition.

Tisane anti-scorbutique.

Racines d'oseille, ...		3 décagr.
Feuilles récentes d'oseille, ... de cresson d'eau, de cochléaria, .	de chaque,	2 décagr.
Eau commune, ...		2 kilogr.

Après avoir disposé toutes ces substances de la manière qui convient à chacune, faites bouillir les racines pendant cinq à six minutes dans l'eau prescrite; versez alors la décoction bouillante dans un vaisseau de terre vernissée, dans lequel vous aurez mis les feuilles; couvrez le vaisseau; laissez refroidir; coulez alors à travers une étamine; ajoutez à la colature

Sirop anti-scorbutique, ... 4 décagr.

Disposez alors pour l'usage.

Tisane commune.

Orge entier, ... 1 hectogr.
Eau commune, ... 16 hectogr.

Après avoir nettoyé l'orge et l'avoir disposée de la manière convenable, lavez-la dans l'eau bouillante; mettez-la ensuite dans un poêlon avec l'eau prescrite; faites bouillir le tout jusqu'à ce que l'orge soit bien crevée; versez alors la

décoction bouillante dans un vaisseau de terre vernissée, dans lequel vous aurez mis

Racines de réglisse effilées, ... 2 décagr.

Laissez refroidir ; coulez, et disposez pour l'usage.

Tisane de Feltz.

Salsepareille de Portugal, . . . 64 gram.
Racines de squine, ... 32 gram.
Sulfure d'antimoine, ... 128 gram.
Colle de poisson, .
Ecorce de buis, . .
de lierre de muraille, ... } de chaque, 48 gram.
Eau commune, ... 6 kilogr.

Enfermez le sulfure d'antimoine dans un nouet que vous tiendrez un peu lâche, et faites, selon l'art, une décoction que vous prolongerez jusqu'à évaporation de moitié de la liqueur ; coulez à travers une étamine ; laissez reposer pendant cinq à six minutes ; tirez par inclination, et faites dissoudre dans la colature.

Muriate de mercure sur-oxigéné, 15 centigr.

Cette tisane est employée dans les maladies vénériennes : la dose est d'un kilogramme, que l'on boit en cinq verrées, savoir, deux le matin à jeun, la troisième entre le déjeûner et le dîner, la quatrième entre le diner et le souper, et la cinquième le soir en se couchant, deux heures après un léger souper.

On peut diminuer ou supprimer la dose du muriate de mercure sur-oxigéné, suivant que les besoins l'exigent.

Tisane pectorale.

Espèces pectorales, ...	2 décagr.
Gomme arabique, ...	6 grammes.
Sucre cristallisé, ...	4 décagr.
Eau commune, ...	11 hectogr.

Faites selon l'art.

Tisane dite royale.

Séné de la Palthe, ...	24 grammes.
Quinquina concassé, ...	8 grammes.
Semencontra, ...	4 grammes.
Sulfate de magnésie, ...	2 décagr.
Manne choisie, ...	1 hectogr.
Eau bouillante, ...	1 kilogr.

Disposez toutes ces substances dans un vaisseau de terre vernissée; versez par-dessus l'eau bouillante; couvrez le vaisseau, et laissez infuser pendant six heures; coulez alors avec légère expression; divisez la liqueur en deux portions égales.

Cette tisane purgative s'administre ordinairement dans les proportions d'un sixième du total du produit : on répète cette dose deux ou trois fois, en mettant entre chaque prise deux heures d'intervalle, et l'on répète le lendemain la seconde portion, si les besoins l'exigent.

Tisane sudorifique.

Racines de salsepareille de Portugal, ... 4 décagr.
Squine, ...
Gaïac rapé, ... } de chaque, 2 décagr.
Sassafras, ...
Eau commune, ... 12 hectogr.

Faites bouillir la salsepareille, la squine et le gaïac pendant huit ou dix minutes; ajoutez sur la fin le sassafras; retirez aussitôt le vaisseau de dessus le feu; couvrez et laissez infuser pendant deux heures; coulez alors à travers une étamine; laissez reposer la liqueur; tirez-la ensuite par inclination, et disposez-la pour l'usage dans des bouteilles très-propres.

Cette tisane est principalement employée dans les maladies vénériennes, et dans les douleurs de rhumatisme.

Tisane de Vigaroux.

Racines de salsepareille de Portugal, 18 décagr.
d'iris de Florence, .
d'aristoloche longue,
ronde, .
Gaïac rapé, ... } de chaque, 3 décagr.
Sassafras, ...
Jalap concassé, ...
Polypode de chêne, . .

Squine, ...		
Tartrite acidule de potasse, ...	de chaque,	3 décagr.
Sulfure d'antimoine		
Semences d'anis, . .		

Séné de la Palthe, ... 9 décagr.

Noix fraîches avec leur brou, concassées, ... N.° 12.

Disposez toutes ces substances de la manière la plus convenable; mettez-les ensuite dans un vaisseau d'infusion d'une capacité un peu grande, et versez-y par-dessus

Vin blanc, ... 2 kilogr.

Couvrez le vaisseau, et laissez infuser pendant six heures; versez alors dans le même vaisseau

Eau bouillante, ... 5 kilogr.

Couvrez le vaisseau, et placez-le dans une bassine à moitié pleine d'eau bouillante; prolongez l'infusion pendant douze heures; coulez alors, et disposez dans des bouteilles que vous étiqueterez n.° 1.

Remettez le marc dans le vaisseau; versez-y par-dessus un kilogramme de vin blanc; laissez infuser comme ci-dessus; ajoutez cinq kilogram. de nouvelle eau bouillante; opérez de la même manière que nous l'avons dit; coulez ensuite, et disposez dans des bouteilles que vous étiqueterez n.° 2.

Cette tisane est employée dans les douleurs de rhumatisme, dans celles occasionées par

d'anciennes maladies vénériennes qui ont été mal traitées : on en commence l'usage par celle étiquetée n.° 2 ; quand elle est toute employée, on continue ses boissons par celle n.° 1, et on alterne ainsi jusqu'à ce que les praticiens jugent à propos de la supprimer ou de la suspendre.

Tisane de Vinache.

Salsepareille de Portugal, ... Squine, ... Gaïac, ...	de chaque, 48 gram.
Sassafras, ... Séné de la Palthe, .	de chaque, 16 gram.
Sulfure d'antimoine, ...	64 gram.
Eau commune, ...	22 hectogr.

Faites, selon l'art, comme la tisane sudorifique, ayant soin d'ajouter le séné en même temps que le sassafras.

Cette tisane jouit à peu près des mêmes propriétés que la tisane sudorifique, et elle est employée aux mêmes usages.

Trochisques.

Les trochisques sont des médicamens composés de diverses substances pulvérisées et incorporées ensemble, à l'aide d'un mucilage, ou avec un véhicule approprié. On donne à ces médicamens toutes sortes de formes, et on les divise par petites

portions, afin que l'air puisse en opérer facilement la dessication.

On fait maintenant si peu d'usage des trochisques, que nous croirions pouvoir nous dispenser d'en parler et de donner leurs formules; mais comme ils sont pour la plupart parties constituantes de différens médicamens, nous allons faire connaître ceux que l'on utilise le plus souvent.

Trochisques d'agaric.

Agaric blanc pulvérisé, ...	64	grammes.
Gingembre, ...	2	grammes.
Eau de cannelle, ...	q. s.	

Concassez le gingembre, et enlevez l'épiderme qui le recouvre; mettez-le ensuite macérer dans cinq ou six décagrammes d'eau distillée de cannelle pendant huit ou dix heures; coulez avec expression; mettez l'agaric dans un mortier de marbre; ajoutez peu à peu l'infusion; pilez la matière avec un pilon de bois, et formez une pâte que vous diviserez en petits trochisques triangulaires.

(*Voyez, pour les propriétés de ces trochisques, celles énoncées à l'article Agaric.*)

Trochisques alhandal.

Prenez une quantité, à volonté, de poudre de coloquinte; incorporez-la avec une suffisante

quantité de mucilage de gomme adragant, et faites, selon l'art, des petits trochisques.

Ces trochisques sont purgatifs, hydragogues; on les emploie dans l'hydropisie et dans les obstructions : la dose est de trois décigrammes jusqu'à douze.

Trochisques d'Hédicroy.

Marum, ...	de chaque, 8 gram.
Marjolaine, ...	
Racines d'azarum,	
Bois d'aloës, ...	
Schenante, ...	de chaque, 12 gram.
Acorus verus, . . .	
Rapontic, ...	
Bois de baume, . .	
Baume de la Mecque, ...	
Cannelle, ...	
Costus d'Arabie, . .	
Myrrhe, ...	de chaque, 24 gram.
Malabatrum, . . .	
Safran, ...	
Spicanard, ...	
Cassia lignea, . . .	
Amomum en grappe, ...	48 gram.
Mastic, ...	4 gram.
Vin d'Espagne, ...	q. s.

Disposez séparément toutes ces substances de manière à pouvoir faire des trochisques.

Ces trochisques ne sont presque plus employés en pharmacie que dans la composition de la thériaque, encore ne forment-ils dans cet électuaire que des répétitions qu'on peut regarder comme inutiles, puisque la plupart des substances qui entrent dans leur composition, sont parties constituantes de la thériaque.

Tuthie.

La tuthie, qu'on nomme aussi cadmie des fourneaux, est un oxide de zinc qui s'est sublimé à la partie supérieure des fourneaux dans lesquels on a fondu du cuivre et de la mine de zinc pour faire du laiton : cet oxide est d'une couleur grise cendrée ; il est insoluble dans l'alkool et dans l'eau.

La tuthie est employée dans les maladies des yeux ; elle est détersive, dessicative ; on l'emploie aussi pour cicatriser les plaies, pour les hémorrhoïdes.

V

Valériane.

LA valériane, *valeriana officinalis* de Linnæus (1), vulgairement nommée valériane sauvage, est une plante qui croît à la hauteur de dix à douze décimètres: sa racine est blanchâtre, rampante, fibreuse, d'une odeur aromatique forte, d'une saveur médiocrement âcre et amère; sa tige est droite, grêle, fistuleuse, branchue, et surmontée, ainsi que les rameaux, d'un corymbe de petites fleurs blanches; les feuilles sont portées par de longs pétioles sillonnés dans leur longueur; elles sont oblongues; les radicales sont sans division; les caulinaires sont ailées, dentées, un peu velues en dessous; les fleurs sont monopétales; le calice est monophylle, fort petit; la corolle est tubulée, à cinq divisions; les étamines, au nombre de trois ou quatre, sont insérées sur la corolle; le fruit consiste en semences oblongues, nues, aigretées.

Les racines de valériane sont employées aveo succès dans l'épilepsie, dans les maladies convulsives, dans toutes les affections nerveuses; elles sont cordiales et anti-spasmodiques.

(1) *Valeriana floribus triandris, foliis omnibus pinnatis.* Linn. spec. plant. triandria monogynia, pag. 31.

Vanille.

La vanille est une gousse d'un rouge foncé, d'une odeur infiniment suave et aromatique, d'une saveur âcre et douce, de la longueur de vingt-cinq à trente centimètres, qu'on nous envoie par la voie du commerce du Mexique, des Antilles, du Brésil, du Pérou, et de différentes contrées de l'Inde.

La plante sur laquelle on recueille cette gousse, est l'*epidendrum vanilla* de Linnæus (1) : cette plante a une tige rameuse, grimpante, verte, lisse, cylindrique, noueuse, de la grosseur du petit doigt; les feuilles sont alternes, et naissent des nœuds de la tige; elles sont ovales, pointues à leur sommet, longues de dix-huit ou vingt centimètres, larges d'un décimètre, et un peu charnues; les rameaux, en tout semblables à la tige, partent de l'aisselle des feuilles; les nœuds jettent de petites racines qui s'attachent aux arbres, et s'insinuent dans leur écorce; c'est par ce moyen que la vanille gagne les plus hautes branches, et conserve encore assez de vigueur pour passer d'un arbre à un autre; les fleurs naissent en épi lâche et flexueux, au sommet des rameaux ou dans l'aisselle des feuilles; elles

(1) *Epidendrum foliis ovato-oblongis nervosis sessilibus caulinis, cirrhis spiralibus.* Linn. spec. plant. gynandria diandria, pag. 952.

sont

sont grandes, blanches en dedans, verdâtres en dehors, et un peu charnues; des six divisions, cinq sont ouvertes, longues, étroites, ondulées; la sixième est intérieure, et présente la forme d'un cornet à bord inégal; l'ovaire, placé dessous la corolle, devient une capsule longue et charnue; elle s'ouvre en trois valves, chargées d'une grande quantité de menues graines.

Velar.

Le velar, *erysimum officinale* de Linnæus (1), est une plante commune qui croît dans les lieux incultes, sur les murs, le long des haies : sa racine est de la grosseur du doigt, ligneuse, blanche, d'une saveur âcre; ses tiges croissent à la hauteur de six à huit décimètres; elles sont cylindriques, dures, très-branchues; les feuilles sont longues, velues, presque ailées, avec un lobe terminal assez grand, triangulaire, pointu : les fleurs sont disposées en épis longs aux extrémités des rameaux; elles sont très-petites, de couleur jaune; le calice est composé de quatre folioles; la corolle est composée de quatre pétales disposés en croix; elles ont six étamines, dont deux sont plus courtes que les quatre autres; l'ovaire est simple, le stigmate est en tête : le fruit est

(1) *Erysimum siliquis spicæ adpressis.* Linn. spec. plant. tetradynamia siliquosa, pag. 660.

une silique grêle, linéaire, tétragone, à deux loges, à deux valves, appliquée contre l'axe de l'épi, et renfermant des petites semences obrondes.

L'érysimum est employé comme expectorant, dans les extinctions de voix, dans l'enrouement : on le nomme l'herbe aux chantres, parce qu'on en ordonne l'usage aux chantres qui ont la voix enrouée.

Verjus.

Le verjus est le suc d'une espèce de raisin acide, âpre, que l'on cultive dans les environs de Paris, et dont on se sert dans les cuisines, comme d'assaisonnement. Dans les pays où l'on n'a pas l'espèce de vigne qui donne le verjus, on se sert du suc du raisin, qu'on exprime avant qu'il soit en maturité : il est quelquefois employé en médecine comme rafraîchissant, astringent, anti-putride.

Véronique.

La véronique employée en médecine, vulgairement connue sous le nom de véronique mâle, ou sous celui de thé de l'Europe, *veronica officinalis* de Linnæus (1), est une petite plante qui croît dans les lieux incultes, dans

(2) *Veronica spicis lateralibus pedunculatis, foliis oppositis, caule procumbente.* Linn. spec. plant. diandria monogynia, pag. 11.



les bois et sur les coteaux montueux: sa racine est vivace, déliée, fibreuse, traçante; ses tiges s'élèvent à la hauteur de deux décimètres environ; elles sont menues, rondes, nouées, velues, serpentantes; ses feuilles sont opposées, ovales, elliptiques, dentées à leurs bords, velues, rudes au toucher; ses fleurs sont disposées en épi sur un pédoncule long qui naît de l'aisselle des feuilles; le calice est persistant, à quatre divisions; la corolle est monopétale, irrégulière; elle est en forme d'entonnoir, à quatre divisions inégales, de couleur bleue pâle, ou veinée de rose et de bleu, ou blanche, et veinée de rouge, ou entièrement blanche; elles ont deux étamines, un ovaire simple, un style, un stigmate simple ou à deux lobes; le fruit est une capsule échancrée au sommet, à deux loges, à deux valves, renfermant des petites semences obrondes, de couleur noirâtre.

La véronique est employée comme vulnéraire, diurétique, pectorale, apéritive, légèrement emménagogue.

Vigne.

La vigne, *vitis vinifera* de Linnæus (1), est un arbrisseau sarmenteux qui s'élève à une très-grande hauteur lorsqu'il n'est point arrêté dans

(1) *Vitis foliis lobatis sinuatis nudis.* Linn. spec. plant. pentandria monogynia, pag. 202.

sa végétation, et lorsqu'on lui fournit un soutien : sa racine est longue, peu profonde, ligneuse, vivace; sa tige est difforme, tortue, couverte d'une écorce brune qui se détache facilement; elle se divise en plusieurs sarmens souples, plians, garnis d'un grand nombre de nœuds saillans, et munis de vrilles qui s'attachent aux arbres qui leur servent de soutien; les feuilles sont alternes, grandes, belles, larges, un peu velues, divisées en plusieurs lobes sinués; elles sont d'un beau vert, et dentées inégalement à leurs bords; les fleurs sont disposées en grappes, et opposées aux feuilles; elles sont fort petites; le calice est monophylle, à cinq dents; la corolle est composée de cinq pétales très-petits, d'un blanc verdâtre, élargis à leur base, de laquelle ils se détachent et tombent ensemble; cinq étamines sont insérées sur un disque posé sur l'ovaire, qui est simple; le fruit est une baie ronde ou ovale, à une seule loge, remplie d'un suc acide lorsqu'il n'est pas encore dans sa maturité, mais infiniment doux et agréable en mûrissant, renfermant cinq graines ou pepins.

Tout le monde connaît le raisin, et sait que le suc de ce fruit, que l'on nomme moût, soumis à la fermentation spiritueuse, nous donne la liqueur que nous nommons le vin (1).

---

(2) Le vin, dit le savant chimiste Chaptal, (*art de faire, gouverner et perfectionner les vins*) est devenu la boisson

Vin d'absinthe.

Sommités sèches d'absinthe. (grande) . (petite) . } de chaque, 5 décagr.

Vin blanc généreux, ... 2 kilogr.

Incisez les sommités d'absinthe ; mettez-les dans un matras ; ajoutez le vin blanc ; bouchez le vaisseau, et laissez macérer pendant cinq à six jours ; filtrez alors à travers le papier gris, et disposez dans des bouteilles sèches et très-propres.

---

la plus ordinaire de l'homme, et elle en est même la plus variée. Sous tous les climats l'on connaît le vin, et l'attrait pour cette liqueur est si puissant, qu'on voit enfreindre chaque jour la loi de prohibition que *Mahomet* en a faite à ses sectateurs.

Outre que cette liqueur est tonique, fortifiante, elle est encore plus ou moins nutritive ; sous tous ces rapports elle ne peut être que salutaire. Les anciens lui attribuaient la faculté de fortifier l'entendement. *Platon*, *Eschyle* et *Salomon* s'accordaient à lui reconnaître cette vertu.

Les excès du vin ont excité de tout temps la censure des législateurs. L'usage chez les Grecs était de prévenir l'ivresse en se frottant les tempes et le front avec des onguens précieux et toniques. *Lycurgue* offrait l'ivresse en spectacle à la jeunesse de Lacédémone pour lui en inspirer l'horreur. Une loi de Carthage prohibait l'usage du vin pendant la guerre. *Platon* l'interdit aux jeunes gens au-dessous de vingt-deux ans ; *Aristote* aux enfans et aux nourrices ; et *Palmarius* nous apprend que les lois de Rome ne permettaient aux prêtres ou sacrificateurs que trois verres de vin par repas.

Le vin d'absinthe est employé comme stomachique, amer, tonique, fébrifuge, anti-vermineux et emménagogue : la dose est depuis un décagramme jusqu'à huit ; on en continue l'usage pendant une huitaine de jours, et l'on a soin de faire de l'exercice après l'avoir bu.

Vin amer.

Ecorces d'oranges, . . }
Racines de gentiane, . . } de chaque, 5 décagr.
Fleurs de camomille, . }
Quinquina jaune, . . . }
Vin d'Espagne, ... 2 kilogr.

Coupez les écorces d'oranges ; concassez les racines de gentiane et le quinquina ; mettez ensuite le tout dans un matras, et laissez macérer pendant sept à huit jours ; coulez alors avec légère expression ; laissez reposer la liqueur ; filtrez à travers le papier gris, et disposez, pour l'usage, dans des bouteilles sèches et propres ; ajoutez sur chaque bouteille de cinq hectogrammes,

Eau-de-vie vieille, ... 5 décagr.

Agitez et bouchez soigneusement.

Le vin amer est tonique, fébrifuge, anti-vermineux, carminatif ; il excite l'appétit, et donne beaucoup de ton à l'estomac.

Vin d'antimoine.

Oxide d'antimoine vitreux, ... 4 décagr.
Vin blanc généreux, ... 1 kilogr.

Porphyrisez l'oxide d'antimoine, et faites-le macérer dans le vin pendant quelques jours; ajoutez alors quatre décagrammes de bonne eau-de-vie, et conservez le vin sur son marc.

Le vin d'antimoine est employé dans l'apoplexie, dans la paralysie, et dans tous les cas où il y a stupeur et engourdissement: on ne l'emploie que dans les lavemens, à la dose d'un décagramme jusqu'à douze; mais on ne doit point l'administrer intérieurement.

Vin anti-scorbutique.

Feuilles récentes de cochléaria, cresson, fumeterre, beccabunga, de chaque, 1 hectogr.
Racines de raifort sauvage, . . . 2 hectogr.
Semences de moutarde, ... 1 hectogr.
Muriate d'ammoniaque, ... 5 décagr.
Vin blanc, ... 6 kilogr.

Contusez les feuilles dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, après les avoir préalablement mondées de toutes les herbes étrangères et de toutes celles qui sont mortes ou fanées; coupez les racines après les avoir ratissées; con-

cassez les semences et le muriate d'ammoniaque; mettez ensuite le tout dans un matras; ajoutez le vin; bouchez, et laissez macérer pendant huit ou dix jours; coulez alors avec expression; laissez reposer la liqueur; filtrez ensuite à travers le papier gris; ajoutez-y deux hectogrammes d'alkool de cochléaria, et disposez, pour l'usage, dans des bouteilles propres et parfaitement sèches.

Le vin anti-scorbutique est employé avec succès dans toutes les maladies cutanées; il est dépuratif; il convient dans les engorgemens lymphatiques: la dose est de trois ou quatre décagrammes, à jeun.

Vin aromatique.

Espèces aromatiques parfaitement sèches, ... 1 hectogr.

Fleurs de sureau, .	de chaque,	1 décagr.
de camomille,		
Sommités de rue, .		
de romarin, .		

Vin rouge, ... 14 hectogr.

Faites selon l'art, en prolongeant la macération pendant sept à huit jours; coulez avec expression; filtrez, et ajoutez

Alkool vulnéraire, ... 4 décagr.

Mêlez, et disposez pour l'usage.

Ce vin composé n'est employé qu'à l'extérieur en fomentations.

Vin d'aunée.

Racines sèches d'aunée concassées, 1 hectogr.
Vin blanc, ... 3 kilogr.
Faites selon l'art.

Le vin d'aunée est employé comme stomachique; il excite l'appétit; il convient dans l'asthme; il est sudorifique et cordial: la dose est de trois ou quatre décagrammes.

Vin ferrugineux.

Limaille de fer porphyrisée, . . . 8 décagr.
Cannelle concassée, ... 1 décagr.
Ecorces d'oranges amères, ... 2 décagr.
Vin blanc, ... 1 kilogr.

Faites macérer le tout pendant huit ou dix jours, ayant soin d'agiter le matras de temps en temps, afin de renouveler les points de contact; filtrez alors, et disposez dans des bouteilles que vous boucherez soigneusement.

Le vin ferrugineux, anciennement nommé vin chalibé, est employé avec succès dans la jaunisse, dans les obstructions, dans les pâles couleurs; il est emménagogue: la dose est de trois ou quatre décagrammes, continuée pendant quelque temps.

Vin de lanfranc.

Vin blanc, ... 1 kilogr.
Eau distillée de roses, ... 2 hectogr.

Eau distillée de plantain, ... 2 hectogr.
Oxide d'arsenic sulfuré jaune, . 16 gram.
Oxide de cuivre vert par l'acide acéteux, ... 8 gram.
Myrrhe, ...} de chaque, 5 gram.
Aloës, ...}

Porphyrisez séparément les deux oxides; pulvérisez la myrrhe et l'aloës; délayez alors toutes ces poudres dans un mortier de verre avec le vin; ajoutez les eaux distillées, et disposez, pour l'usage, dans un flacon que vous boucherez soigneusement.

Ce vin, auquel on avait donné le nom impropre de collyre de lanfranc, n'est jamais employé pour les maladies des yeux : on l'emploie pour toucher les ulcères et les chancres vénériens qui surviennent dans la bouche; on en imbibe un petit tampon de linge qu'on a attaché au bout d'une petite baguette, et on l'applique sur les parties malades; mais on doit avoir la précaution d'opérer de manière à ce que le malade n'en puisse avaler, et on a soin de le faire cracher plusieurs fois après l'opération.

Vin de quinquina.

Quinquina jaune concassé, . . . 1 hectogr.
Vin de Bourgogne vieux, ... 15 hectogr.

Faites macérer pendant sept à huit jours dans un vaisseau convenable; filtrez alors, et disposez pour l'usage.

Ce vin est fébrifuge, tonique, stomachique ; il facilite les digestions lentes et laborieuses ; il provoque l'appétit : la dose est depuis quatre décagrammes jusqu'à douze.

Vin scillitique.

Squammes de scille sèches, . . .	1 hectogr.
Cannelle concassée, ...	8 décagr.
Vin d'Espagne, ...	15 hectogr.

Faites selon l'art.

Ce vin est apéritif, diurétique, incisif ; il convient dans les obstructions ; il évacue les flegmes : la dose est depuis un décagramme jusqu'à six.

Violette.

La violette, *viola odorata* de Linnæus (1), est une plante qui croît par touffes le long des haies, des murailles, dans les prés, dans les bois, et que l'on cultive dans les jardins : sa racine est fibreuse, sarmenteuse, traçante, vivace ; de son collet naissent beaucoup de feuilles cordiformes, arrondies, dentées à leurs bords ; elles sont portées sur des longs pétioles ; il s'élève d'entre elles des petites hampes cylindriques, qui, au commencement du printemps, (pourvu qu'elles soient

(1) *Viola acaulis, foliis cordatis, stolonibus reptantibus.* Linn. spec. plant. syngenesia monogamia, pag. 934.

dans un climat tempéré) portent chacune une très-jolie petite fleur de couleur bleue ou d'un violet pourpré, d'une odeur infiniment agréable et douce, d'une saveur visqueuse et un peu âcre; le calice est à cinq divisions, aiguës, prolongées au-delà de leur base; les pétales sont au nombre de cinq, inégaux; le supérieur est plus grand, et éperonné à sa base; elles ont cinq étamines, dont les filets sont distincts; les anthères sont réunies en tube, membraneuses à leur sommet; le style est saillant, engaîné par le tube, formé par la réunion des étamines; le stigmate est aigu; le fruit est une capsule ovale, triangulaire, à une loge, à trois valves, contenant un assez grand nombre de petites semences ovoïdes.

Les fleurs de violettes sont employées comme adoucissantes, béchiques, légèrement laxatives, rafraîchissantes et cordiales : les feuilles sont quelquefois employées comme émollientes et laxatives; les semences sont diurétiques, mucilagineuses.

Y

Yèble.

L'YÈBLE, *sambucus ebulus* de Linnæus (1), est une plante qui croît dans les champs, sur le bord des chemins et des fossés humides : sa racine est charnue, blanche, éparse, non ligneuse ; ses tiges sont herbacées, cannelées, anguleuses, noueuses, moelleuses comme celles du sureau ; elles s'élèvent à la hauteur de dix ou douze décimètres ; elles sont garnies de feuilles ailées, et sont surmontées de corymbes, de petites fleurs blanches, semblables à celles du sureau ; les feuilles sont opposées ; elles naissent à l'endroit des nœuds, et sont accompagnées de stipules à leur base ; elles sont, ainsi que les fleurs, semblables à celles du sureau ; le fruit n'en diffère pas sensiblement.

La tige et la racine (dit *Vitet*) purgent avec plus de promptitude et de force que l'écorce moyenne de sureau ; elles entraînent par la même voie beaucoup de sérosités : plusieurs les préfèrent à l'écorce moyenne du sureau, lorsqu'ils ne la soupçonnent pas assez active dans

(1) *Sambucus cymis tripartitis stipulis foliaceis.* Linn. spec. plant. pentandria trigynia, pag. 269.

les diverses espèces d'hydropisie où elle paraît indiquée ; souvent elles causent des coliques et un tenesme de peu de durée ; elles ne poussent point par les urines ; les feuilles en fomentation ne dissipent pas les tumeurs œdémateuses des jambes ; les fleurs, proposées pour les mêmes espèces de maladies que les fleurs de sureau, ne peuvent point remplir les mêmes indications ; elles sont plus âcres, et par conséquent irritent davantage ; le suc exprimé des baies purge, mais avec moins de violence que la tige ou la racine ; l'huile exprimée des semences passe pour purger ; elle produit cet effet comme toutes les autres espèces d'huiles par expression.

Yeux d'écrevisses.

Ce que nous appelons improprement en pharmacie yeux d'écrevisses, ne sont point les yeux de cet animal, et n'y ressemblent nullement ; ce sont, au contraire, des concrétions de nature calcaire, combinées avec l'acide carbonique, de couleur blanche, ressemblant à des boutons, rondes en dessus, aplaties à la base que l'on trouve dans la région de l'estomac des écrevisses : elles sont inodores, sans saveur ; elles font, ainsi que tous les carbonates, effervescence avec les acides, et forment avec eux des sels neutres à base calcaire.

Les yeux d'écrevisses sont employés comme absorbans ; on leur accorde des proprités astrin-

gentes, que l'observation a souvent démenties; leur propriété essentielle est celle d'absorber les acides de l'estomac.

Z

Zédoaire.

La zédoaire, *kaempferia rotunda* (1) de Linnæus, est une racine tubéreuse qu'on nous envoie, par la voie du commerce de la Chine, de l'Inde, de Malabar, de Ceylan; elle est de couleur blanchâtre en dedans, et pourpre en dehors; elle n'a point de tige; deux ou trois feuilles d'un vert foncé, étalées, longues de douze ou quinze centimètres, arrondies et relevées de nervures longitudinales, sont portées sur des pétioles courts, membraneux, cachés sous la terre, et emboîtés l'un dans l'autre: entre les feuilles paraît une fleur sessile, d'un pouce de diamètre, très-blanche, marquée d'une aire violette au centre; elle a pour calice plusieurs spathes en alène qui embrassent le tube grêle, alongé et courbé de la corolle; son limbe est horizontal, partagé en six parties; trois plus longues, lancéolées, linéaires; deux alternes, larges, ovales;

---

(1) *Kaempferia foliis lanceolatis petiolatis.* Linn. spec. plant. monandria monogynia, pag. 3.

une inférieure, plus élargie encore, très-obtuse et fendue en deux; l'ovaire est surmonté d'un style délié, terminé par un stigmate obtus, et enveloppé par le filet de l'étamine, qui forme un tube de la longueur du style; l'anthère est fendue en deux, et fixée sur le filet; l'ovaire pose immédiatement sur la racine, et parvient rarement à maturité.

La racine de zédoaire est employée comme stomachique, diaphorétique, carminative, céphalique et alexipharmaque; mâchée, elle augmente la secrétion de la salive, et en favorise l'excrétion.

TABLE DES MATIÈRES.

A

	T. pag.
Abeille,	I. 245
Abricot,	I. 75
Absinthe,	I. 76
Acétite d'ammoniaque,	I. 76
—— de cuivre,	I. 77
—— de mercure,	I. 79
—— de plomb liquide,	I. 79
—— de plomb cristallisé,	I. 80
—— de potasse,	I. 81
—— de soude,	I. 82
Ache,	I. 83
Acides,	I. 84
Acide acéteux,	I. 86
—— acéteux anti-septique,	I. 90
—— acéteux concentré,	I. 88
—— acéteux distillé,	I. 88
—— acéteux d'estragon,	I. 91
—— acéteux de lavande,	I. 92
—— acéteux de romarin,	I. 92
—— acéteux rosat,	I. 92
—— acéteux scillitique,	I. 92
—— acéteux de sureau,	I. 92
—— acétique,	I. 93
Acide aérien. (*Voyez* Acide carbonique.)	
—— atmosphérique. (*Voyez* Acide carbonique.)	
—— benzoïque,	I. 97
—— boracique,	I. 99
—— carbonique,	I. 101
—— charbonneux. (*V.* Acide carbonique.)	
—— citrique,	I. 103
—— citrique cristallisé,	I. 103 et 104
—— crayeux. (*Voyez* Acide carbonique.)	
—— marin. (*Voyez* Acide muriatique.)	
—— méphytique. (*Voyez*. Acide carbonique.)	
—— acide muriatique,	I. 105
—— muriatique sur-oxigéné,	I. 108
—— nitreux dégazé. (*Voyez* Acide nitrique.)	
—— nitreux déphlogistiqué. (*Voy.* Acide nitrique.	
—— nitrique,	I. 111
—— succinique,	I. 113
—— sulfurique,	I. 115
—— tartareux,	I. 118

T. pag.
Acide vitriolique. (*Voy.* Acide sulfurique.)
Aconit, I. 120
Acorus, I. 120
Agaric blanc, I. 122
Agaric de chêne, I. 122
Aigremoine, I. 122
Ail, I. 123
Air atmosphérique, I. 395
Air déphlogistiqué. (*Voyez* gaz-oxigène.)
Air fixe. (*Voyez* Acide carbonique.)
Air gâté. (*Voyez* Acide carbonique.)
Alambics, I. 41
Alambics en métal, I. 37
Alambics en verre, I. 36
Alkalis (des), I. 124
Alkali marin. (*Voyez* Carbonate de soude.)
Alkali volatil caustique. (*Voy.* Ammoniaque liquide.)
Alkali volatil concret. (*Voyez* carbonate d'ammoniaque.)
Alkali volatil fluor. (*Voyez* Ammoniaque liquide.)
Alkekenge, I. 124
Alkool (de l'), I. 125
Alkool de bière, I. 140
——— camphré, I. 126
——— de cannelle, I. 126
——— de cidre, I. 140
——— citrique, I. 127
——— de cochléaria, I. 128
——— de Cologne, I. 129
——— d'hydromel, I. 140
——— de fioraventi, I. 130
——— de lavande, I. 132
——— de mélisse, I. 133
——— de menthe, I. 134
——— muriatique, I. 135
——— nitrique, I. 136

T. pag.
Alkool de fleurs d'oranges, I. 136
——— de poiré, I. 140
——— de romarin, I. 133
——— de roses, I. 133
——— de savon, I. 137
——— sulfurique, I. 137
——— thériacal, I. 138
——— de vin, I. 139
——— vulnéraire, I. 141
Aloës, I. 145
Alonges, I. 37 et 47
Alun. (*Voyez* Sulfate d'alumine et de potasse.)
Alun calciné. (*Voyez* Sulfate d'alumine et de potasse privé de son eau de cristallisation, par l'action du calorique.)
Amandes amères, I. 144
Amandes douces, I. 144
Ambre gris, I. 145
Ambre jaune. (*V.* Succin.)
Ambrette, I. 145
Amidon, I. 370
Ammoniaque liquide, I. 146
Amome. (*Voy.* Cardamome.)
Angélique, I. 148
Anis, I. 149
Anis étoilé, I. 149
Anisette, I. 150
Anti-laiteux, I. 151
Antimoine, I. 34
Antimoine diaphorétique. (*Voyez* Oxide d'antimoine blanc, par le nitrate de potasse.)
Appareil hydro-pneumatique, I. 37 et 48
Appareil pneumato-chimique. (*Voy.* Appareil hydro-pneumatique.)
Appareil de Woulfe, I. 50
Arbre à couge, I. 316

T. pag.
Aréomètre, I. 37 et 56
Argent, I. 32 et 34
Aristoloche longue, I. 152
Aristoloche ronde, I. 153
Armoise, I. 153
Arrête-bœuf, I. 154
Arsenic, I. 32 et 33
Asperges, I. 155
Assa fœtida, I. 156
Aunée, I. 156
Avocatier, I. 316
Axonge de porc, I. 157
Azarum. (*Voyez* Cabaret.)

B

Badian. (*Voyez* Anis étoilé.)
Badiane. (*Voy.* Anis étoilé.)
Baies, I. 158
Balances, I. 62 et 63
Balaustes, I. 159
Ballons, I. 37 et 46
Ballons tubulés, I. 37 et 46
Barbotine, I. 159
Bardane, I. 159
Baryte, II. 61
Basilic, I. 160
Bassins, I. 37 et 44
Bassines, I. 37 et 43
Baumes, I. 161
Baume du Canada, I. 161
——— de copahu, I. 162
——— de fioraventi. (*Voy.* Alkool de fioraventi.)
——— de fioraventi huileux, I. 131
——— de fioraventi noir, I. 130
——— de Judée. (*Voyez* Baume de la Mecque.)
——— de la Mecque, I. 162
——— du Pérou, I. 163
——— du Pérou, liquide, I. 163
T. pag.
Baume (petit), I. 317
——— de soufre anisé. (*Voy.* Huile volatile d'anis sulfurée.)
——— de soufre succiné. (*Voyez* Huile volatile de succin sulfurée.)
——— de soufre térébenthiné. (*Voyez* Huile volatile de térébenthine sulfurée.)
——— de Tolu, I. 164
——— de Vinceguère. (*Voy.* Huile volatile de Vinceguère.)
Bdellium, I. 164
Bécabunga, I. 165
Belladone, I. 167
Benjoin, I. 166
Benoîte, I. 167
Berberis, I. 168
Betoine, I. 169
Beurre, I. 170
Beurre d'antimoine. (*Voyez* Muriate d'antimoine sur-oxigéné.)
Beurre de cacao, I. 174
Bière, I. 175
Bismuth, I. 32 et 33
Bistorte, I. 181
Bistortiers, I. 58
Blanc de baleine, I. 181
Blanchets, I. 59
Bluets, I. 182
Bocaux, I. 69
Bois de fer, I. 316
Bois sudorifiques, I. 183
Bol, I. 183
Bol anti-spasmodique, I. 184
Bol d'Arménie, I. 185
Borate sursaturé de soude, I. 185
Borate sursaturé de soude, privé de son eau de

T. pag.

cristallisation par l'action du feu, I. 186
Borax. (*Voyez* Borate sursaturé de soude.)
Borax calciné. (*Voyez* Borate sursaturé de soude, privé de son eau de cristallisation par l'action du feu.)
Bougies, I. 187
Bougies simples, I. 187
Bouillon blanc, I. 190
Bouillons médicinaux, I. 188
Boules de mars. (*Voy.* Boules de tartrite de potasse et de fer.)
Boules de Nancy. (*Voyez* Boules de tartrite de potasse et de fer.)
Boules de tartrite de potasse et de fer, I. 190
Bourrache, I. 192
Bousserole. (*V.* Raisins d'ours.)
Bouteilles, I. 69
Bryone, I. 193
Bugle, I. 194
Buglosse, I. 195

C

Cabaret, I. 196
Cachou, I. 196
——— à l'ambre gris, I. 198
——— à la cannelle, I. 198
——— à la fleur d'oranges, I. 197
——— à la réglisse, I. 198
——— à la violette, I. 198
Caille lait, I. 199
Callebassier, I. 316
Camomille romaine, I. 200
Camphre, I. 201
Canicule, II. 263
Cantharides, I. 204
Capillaire de Montpellier, I. 206

T. pag.

Capsules, de fer, I. 37 et 45
Capsules de verre, I. 37 et 44
Caractères génériques des substances métalliques, I. 31
Carbonates, I. 206
Carbonate d'absinthe, I. 207
——— d'ammoniaque, I. 207
——— de fer, I. 209
——— de potasse, I. 210
——— de soude, I. 214
——— sursaturé de potasse, I. 210
——— sursaturé de potasse liquide, I. 210
Cardamome, I. 215
Carrelets, I. 59
Casse, I. 216
Casse en bois, I. 218
—— cuite, I. 217
Castor, I. 219
Castoréum, I. 218
Cataplasmes, I. 221
Cataplasme anti-helminthique, I. 222
——— émollient, I. 223
Catholicum double, I. 223
Céleri, I. 225
Cendres, I. 464
Cendres gravelées, I. 226
Centaurée (petite), I. 227
Cérat amigdalin, I. 228
—— épispastique, I. 229
—— de Galien, I. 230
—— de Goulard, I. 230
Cerf, I. 267
Cerfeuil, I. 231
Cerises, I. 232
——— à l'eau de vie, I. 234
——— de Montmorenci, I. 235
Céruse. (*Voy.* Oxide de plomb blanc, par l'acide acéteux.)

T. pag.
Chardon bénit, I. 236
Chaux, I. 237
Chelidoine, I. 238
Chicorée sauvage, I. 239
Chocolat à la cannelle, I. 240
——— de santé, I. 240
——— à la vanille, I. 243
Choix des substances minérales, I. 30
Ciguë, I. 244
Cinabre d'antimoine, II. 60
——— artificiel. (*Voy.* Sulfure de mercure rouge.)
——— en fleurs. (*Voy.* Sulfure de mercure rouge.)
Cinq racines apéritives, I. 245
Cire, I. 245
Citrons, I. 247
Clarification, I. 248
Cloches, I. 49
Cloportes, I. 249
Cobalt, I. 32 et 33
Cochenille, I. 250
Cochléaria, I. 251
Coings, I. 252
Colle de poisson, I. 253
Collyres, I. 254
Collyre détersif, I. 255
Collyre de Lanfranc. (*Voyez* vin de Lanfranc.)
Collyres liquides, I. 255
Collyre résolutif, I. 256
Collyres secs, I. 255
Collyre avec le sulfate de Zinc, I. 255
Collyre vitriolique. (*Voyez* Collyre avec le sulfate de Zinc.)
Colophone, I. 256
Concombres, I. 256
Confection alkermès, I. 257
——— d'hyacinthes, I. 258
Conservation des substances animales, I. 26

T. pag.
Conserve de cynorrhodons, I. 261
——— d'aunée, I. 260
——— de roses, I. 262
Consoude, I. 263
Corail rouge, I. 264
Coraline, I. 264
Coriandre, I. 266
Corne de cerf, I. 267
Corne de cerf calcinée, I. 268
Cornues de grès, I. 45
——— de métal, I. 45
——— de porcelaine, I. 45
——— de verre, I. 45
Cosmétiques, I. 268
Couperose blanche. (*Voyez* Sulfate de Zinc.)
——— bleue. (*Voy.* Sulfate de cuivre.)
——— verte. (*Voy.* Sulfate de fer.)
Cranson officinal, I. 251
Crême de tartre. (*Voyez* Tartrite acidule de potasse.)
Crême de tartre soluble. (*Voyez* Tartrite acidule de potasse, rendu soluble par l'acide boracique.)
Cresson de fontaine, I. 268
Creusets, I. 57
Cristaux de soude. (*Voyez* Carbonate de soude.)
Cristaux de Vénus. (*Voyez* Acétite de cuivre.)
Cuivre, I. 32 et 34
Cumin, I. 269
Cynoglosse, I. 270

D

Dattes, I. 271
Décoction, I. 272

T. pag.
Décoction blanche, I. 277
Dent de lion. (*Voy.* Pissenlit.)
Dentifrices, I. 278
Dépilatoires, I. 278
Destination des graisses oxigénées, I. 27
Diascordium, I. 279
Dictame blanc, I. 280
——— de Crête, I. 281
Distillation, I. 281
Distillation au bain marie, I. 41
——— au bain de sable, I. 42
——— à feu nu, I. 42
Douce amère, I. 83

E

Eau, I. 284
Eau d'Alibour, I. 288
—— alkaline gazeuse, I. 309
—— anti-psorique, I. 288
—— anti-vénérienne, I. 289
—— d'arquebusade. (*Voyez* Alkool vulnéraire.)
—— de Balaruc, I. 312
—— de Barège, I. 313
—— de boule, I. 191
—— de Bussang, I. 311
—— distillée de cannelle, I. 292
—— ou liqueur de cannelle, I. 294
—— des Carmes. (*Voyez* Alkool de melisse.)
—— cathartique, I. 289
—— céleste, I. 290
—— de chaux, I. 290
—— chirurgicale, I. 288
—— de Cologne. (*Voyez* Alkool de Cologne.)
—— de contrexeville, I. 312
—— distillée, I. 291

T. pag.
Eau distillée de fleurs d'oranges, I. 295
——— de toutes les fleurs et les plantes aromatiques, I. 295
——— des semences et écorces aromatiques, qui sont employées en pharmacie, I. 293
——— des plantes inodores, I. 295
—— divine, I. 296
—— forte. (*Voyez* Acide nitrique.)
—— à l'état de gaz, I. 287
—— de goudron, I. 297
—— de Gurgitelly, I. 313
—— hydrocarbonée, I. 310
—— hydrogénée, I. 310
—— hydrosulfurée faible, I. 310
——— forte, I. 310
—— liquide, I. 286
—— de luce, I. 298
—— de mélisse spiritueuse. (*Voyez* Alkool de mélisse.)
—— de menthe spiritueuse. (*Voyez* Alkool de menthe.)
—— oxigénée, I. 309
—— phagédénique, I. 298
—— de Plombières, I. 312
—— de Rabel. (*Voy.* Alkool sulfurique.)
—— de Sedlitz, I. 308
—— de Seltz douce, I. 307
——— forte, I. 307
—— solide, I. 286
—— de Spa, I. 308
——— forte, I. 308
—— de Spa, de la Geronster, I. 313

T. pag.
Eau sulfureuse de Naples, I. 314
—— thériacale. (*Voy.* Alkool. thériacal.)
—— de Vals, I. 312
—— végéto minérale, I. 299
—— de Vichi, I. 311
—— de vie, I. 140 et 299
———— camphrée, I. 299
———— de gaïac, I. 299
—— vulnéraire spiritueuse. (*Voyez* Alkool vulnéraire.)
Eaux minérales, I. 300
Ecumoire, I. 59
Electuaires, I. 314
Elixir Américain, I. 316
———— réformé, I. 318
—— dentifrice, I. 327
—— de Garus, I. 328
—— lixiviel fondant, I. 329
—— de longue vie, I. 330
—— pectoral, I. 331
—— stomachique de Stougton, I. 332
—— sulfurique de Minsicht, I. 332
—— visceral tempérant d'Hoffmann, I. 334
—— de vitriol. (*Voy.* Elixir sulfurique.)
—— de vitriol de Minsicht. (*Voyez* Elixir sulfurique de Minsicht.)
Emeril, I. 77
Emplâtre aglutinatif, ou d'André de la Croix, I. 334
———— de ciguë, I. 335
———— de cire verte, I. 335
———— diachilon gommé, I. 336
———— diapalme, I. 337
———— divin, I. 337
———— mercuriel, I. 338

T. pag.
Emplâtre de savon, I. 339
———— de savon camphré, I. 339
———— simple, I. 340
———— vésicatoire, I. 340
Emulsions, I. 341
Emulsion simple, I. 342
Entonnoirs, I. 58
Eponges, I. 343
Eponges calcinées, I. 344
———— préparées, I. 345
Erysimum. (*Voyez* Velar.)
Espèces amères, I. 345
———— apéritives, I. 346
———— aromatiques, I. 346
———— émollientes pour cataplasmes, I. 346
———— pectorales, I. 347
———— vulnéraires, I. 347
Esprit de citron. (*Voy.* Alkool citrique.)
—— ardent de cochléaria. (*Voyez* Alkool de cochléaria.)
—— de Mindérerus. (*Voyez* Acétite d'ammoniaque.)
—— de nitre. (*Voy.* Acide nitrique.)
—— de nitre dulcifié. (*Voy.* Alkool nitrique.)
—— de sel. (*Voyez* Acide muriatique.)
—— de sel dulcifié. (*Voy.* Alkool muriatique.)
—— de sel marin déphlogistiqué. (*Voy.* Acide muriatique sur-oxigéné.)
—— de succin, I. 113
—— de Vénus. (*Voy.* Acide acétique.)
—— de vinaigre. (*Voy.* Acide acétique.)
—— de vitriol dulcifié.

T. pag.
(*Voyez* Alkool sulfurique.)
Esprit volatil de sel ammoniac. (*Voyez* Ammoniaque liquide.)
Essence de savon. (*Voyez* Alkool de savon.)
Estragon, I. 348
Esturgeon, I. 253
——— (grand) I. 254
Etain, I. 32 et 34
Etamines, I. 59
Ether acétique, I. 349
—— muriatique, I. 350
—— nitrique, I. 351
—— sulfurique, I. 352
—— sulfurique, avec le castoréum, I. 354
—— sulfurique phosphoré, I. 355
—— sulfurique rectifié, I. 353
Ethiops martial. (*Voy.* Oxide noir de fer.)
——— minéral. *Voy.* Sulfure de mercure noir.)
Etuve, I. 62
Eufraise, I. 355
Eupatoire, I. 356
Euphorbe, I. 357
Extractif, I. 359
——— d'aconit, I. 364
——— d'absinthe, I. 363
——— d'armoise, I. 363
——— d'aunée, I. 363
——— de Belladone, I. 365
——— de casse, I. 364
——— de centaurée, I. 364
——— de ciguë, I. 365
——— de fumeterre, I. 364
——— de genièvre, I. 365
——— de gentiane, I. 364
——— de jusquiame, I. 365
——— de mandragore, I. 365
T. pag.
Extractif d'opium, I. 367
——— de quinquina, I. 366
——— de quinquina sec, I. 366
——— de réglisse, I. 368
——— de rhubarbe, I. 364
——— de safran, I. 364
——— de séné, I. 364
——— de trefle des marais, I. 364
——— de valériane, I. 364
Extrait, extracto résineux, I. 360 et 361
——— gommeux, ou mucilagineux, I. 360
——— gommo-résineux, I. 360 et 361
——— résineux, I. 360
——— de saturne. (*Voyez* Acétite de plomb liquide.)
——— savonneux, I. 360

F

Fécule d'arum, I. 370
Fécule de brione, I. 370
——— de marron, I. 370
——— de pommes de terre, I. 370
Fécules, I. 369
Fenouil, I. 372
Fenugrec, I. 373
Fer, I. 32 et 34
Fermentation, I. 374
Fermentation, acide ou acéteuse, I. 375
Fermentation panaire ou colorante, I. 376
Fermentation putride ou alkalescente, I. 375
——— saccharine, I. 367

T. pag.

Fermentation vineuse ou spiritueuse, I. 375
Figuier, I. 378
Filtration, I. 379
Filtres, I. 59
Flacons, I. 69
Fleurs de benjoin. (*Voy.* Acide benzoïque.)
—— de soufre. (*Voy.* Soufre sublimé.)
—— de zinc. (*Voy.* Oxide de zinc sublimé.)
Foie d'antimoine. *Voy.* Oxide d'antimoine sulfuré demi vitreux.)
Foie de soufre. (*Voy.* Sulfure de potasse.)
Follicules de séné. *Voyez* l'article Séné.)
Fondant de Rotrou. (*V.* Oxide d'antimoine blanc, par le nitrate de potasse.)
Fougère, I. 381
Fourneau de fusion, I. 36
—— à lampe, I. 36 et 40
—— de réverbère, I. 36 et 39
—— simple, I. 36 et 38
Fourneaux, I. 38
Fraisier, I. 382
Framboises, I. 383
Fraxinelle. (*Voy.* Dictame blanc.)
Fumeterre, I. 184

G

Gaïac, I. 385
Galanga, I. 386
Galbanum, I. 388
Galipot, II. 406
Garance, I. 389
Gargarisme adoucissant, I. 391

T. pag.

Gargarisme anti-scorbutique, I. 391
—— anti-septique, I. 391
—— détersif, I. 392
Gargarismes, I. 390
Gaz, I. 392
Gaz ne pouvant servir, ni à la respiration des hommes, ni à la combustion des corps, I. 393
—— acide carbonique, I. 399
—— acide carbonique, par effervescence, I. 401
—— acide carbonique, extrait par le feu, I. 401
—— fluorique, I. 399
—— muriatique, I. 399
—— acide spathique. (*Voy.* Gaz acide fluorique.)
—— sulfureux, I. 399
—— alkaligène, I. 397
—— ammoniacal, I. 399
—— azotique, I. 396
—— essentiels à la respiration des hommes et des animaux, et à la combustion des corps, I. 393
—— hydrogène, I. 399 et 402
—— hydrogène carboné, I. 400 et 403
—— hydrogène carbonique, I. 400
—— hydrogène des marais, I. 401
—— hydrogène phosphoré, I. 400
—— hydrogène sulfuré, I. 400 et 403
—— inflammables ou hydrogènes, I. 394
—— muriatique sur-oxigéné, I. 398

T. pag.

Gaz nitreux, I. 398
—— nitrogène, I. 397
—— oxigène, I. 394 et 404
—— permanens, I. 393
—— non permanens, I. 393
—— phlogogène, I. 399
—— non salins, I. 394
—— salins, I. 394
—— septone, I. 397
Gelée de coings, I. 405
—— de corne de cerf, I. 405
—— de groseilles, I. 406
Genet, I. 407
Genevrier, I. 408
Gentiane, I. 409
Germandrée, I. 410
Germes de peuplier, I. 411
Gingembre, I. 413
Girofles, I. 413
Glace, I. 414
Gomme adragant, I. 417
—— ammoniaque, I. 418
—— arabique, I. 419
—— gutte, I. 419
—— pectorale de jujubes, I. 420
Gommes, I. 415
Goudron, I. 421
Graisse de bœuf, I. 29
—— de bouc, I. 29
—— de mouton, I. 29
—— oxigénée, I. 422
—— de porc. (*V.* Axonge de porc.)
Graisses employées dans la fabrication des chandelles, I. 29
Gratiole, I. 423
Groseilles, I. 424
Gui de chêne, I. 425
Guimauve, I. 428

H

Herbe aux cuilliers, I. 251
Herbier, I. 429
Hermodactes, I. 432
Houblon, I. 433
Huiles, I. 434
Huile acoustique, I. 437
—— d'amandes amères, I. 438
—— douces, I. 439
—— d'anis par expression, I. 440
—— aromatique, I. 440
—— de badiane, I. 441
—— de ben, I. 439
—— de cacao. (*V.* Beurre de cacao.)
—— de semences de chanvre, I. 439
—— camphrée, I. 442
—— de semences de colza, I. 439
Huiles grasses ou fixes, I. 435
Huile de laurier, I. 432
—— de semences de lin, I. 439
—— de lys, I. 447
—— de mélilot, I. 447
—— de mille-pertuis composée, I. 443
—— de mucilage, I. 443
—— de semences de navette, I. 439
—— de noisette, I. 439
—— de noix, I. 439
—— d'œufs, I. 444
—— d'olives. (*Voy.* l'article Olives.)
—— de semences de pavot blanc, I. 439
—— de pistaches, I. 439
—— de ricins, I. 445
—— rosat, I. 446
—— de roses pâles, I. 447
—— de succin. (*V.* l'article Acide succinique.)

T. pag.

Huile sulfurée, I. 447
——— de sureau, I. 447
——— de tartre par défaillance, I. 210
——— tranquille, I. 448
——— de vanille, I. 450
——— de Vénus, I. 450
——— verte de Metz ou de Feuillet, I. 451
——— de vitriol. (*Voyez* Acide sulfurique.)
Huiles volatiles, I. 436
Huile volatile d'aneth, I. 452
——— d'anis, I. 452
——— sulfurée, I. 455
——— de bergamottes, I. 457
——— de bois de Rhodes, I. 453
——— de bois de sassafras, I. 453
——— de cannelle, I. 453
——— de cédrat, I. 457
——— de citrons, I. 453
——— par expression, I. 456
——— de girofles, I. 453
——— de jasmin, I. 453
——— de lavande, I. 453
——— de limons, I. 457
——— de fleurs d'orangers, I. 453
——— des écorces d'oranges, I. 457
——— de romarin, I. 453
——— de succin sulfurée, I. 456
——— de térébenthine, I. 457
——— sulfurée, I. 456
——— de thym, I. 453
——— de Vinceguère de Laictour ou de Condom, I. 458

T. pag.

Huile vulnéraire, I. 459
Hydromel, I. 461
Hyssope, I. 461

I

Ichthyocolle. (*Voyez* Colle de poisson.)
Impératoire, I. 463
Incinération, I. 463
Indigo, I. 465
Infusions, I. 467
Injection, I. 468
Injection anti-septique, I. 469
——— astringente, I. 469
——— émolliente, I. 470
Instrumens nécessaires en pharmacie, I. 36
Ipécacuanha, I. 470
Iris de Florence, I. 471

J

Jalap, I. 472
Jasmin, I. 473
Joubarbe, I. 475
Jujubier, I. 476
Juleps, I. 477
Julep calmant, I. 477
——— pectoral, I. 478
Jusquiame, I. 478

K

Kermès minéral. (*Voyez* Oxide d'antimoine hydrogéno-sulfuré rouge.)
Karabé. (*Voyez* Succin.)
Kina kina. (*Voy.* Quinquina.)
Kirschenvasser, I. 484

T. pag.

L

Laine ou coton philosophique. (*Voyez* Oxide de zinc sublimé.)
Lait, II. 1
Lait virginal, II. 2
Laitue, II. 3
Langue de chien. (*Voyez* Cynoglosse.)
Laudanum liquide, II. 4
Lavande, II. 5
Lénitif, II. 5
Lessive de soude, ou lessive des savonniers. (*Voy.* soude caustique.)
Lichen d'Islande, II. 7
Lierre rampant, II. 8
Lierre terrestre, II. 10
Limon, II. 10
Limonade, II. 11
Limonade anglaise, II. 11
Limonado sèche par l'acido citrique, II. 12
Limonade sèche par l'oxalate acidule de potasse, II. 13
Lin, II. 13
Lingotière, I. 70
Liniment, II. 14
Liniment camphré. (*Voyez* Huile camphrée.)
Liniment résolutif, II. 15
——— volatil, II. 15
Liqueur d'Hoffman, II. 16
——— de Wans-wieten, tom. I. 289. II. 17
Lis blanc, II. 18
Litarge. (*Voyez* Oxide de plomb demi-vitreux.)
Livèche, II. 19
Loks (des), II. 20
Lok blanc, II. 21

T. pag.

Lok pectoral d'imitation, II. 23
Luts, I. 71

M

Macération, II. 24
Macis. (*Voyez* l'article Muscadier.)
Magnésie, II. 24
Mandragore, II. 26
Manganèse, II. 32 et 33
Manière de procéder au choix, à la récolte et à la conservation des végétaux, I. 16
Manne, II. 27
Marasquin de Zara, II. 28
Marjolaine, II. 28
Marmelade d'abricots, II. 29
——— de Tronchin, II. 30
Marrube blanc, II. 31
Massicot. (*Voyez* Oxide de plomb jaune.)
Mastic, II. 32
Matras, I. 47
Matricaire, II. 33
Mauve, II. 34
Méchoacan, II. 35
Mélasse, II. 35
Mélilot, II. 36
Mélisse, II. 37
Melon, II. 38
Menthe frisée, II. 39
——— poivrée, II. 40
Méphite de soude. (*Voyez* Carbonate de soude.)
Mercure, tom. I. 32 et 34 II. 41
Mercure doux. (*Voyez* Muriate mercuriel doux sublimé.)
Mercuriale, II. 44

T. pag.
Métaux cassans et acidifiables, I. 33
—— et non acidifiables, I. 33
Métaux demi-ductiles et oxidables, I. 33
Métaux ductiles et facilement oxidables, I. 33
Métaux les plus ductiles et les plus difficiles à oxider, I. 33
Meum, II. 45
Miel, II. 46
Miel dépuré, II. 47
—— mercurial, II. 47
—— de nénuphar, II. 48
—— rosat, II. 49
—— violat, II. 50
Mille-feuille, II. 50
Mille-pertuis, II. 51
Minium. (*Voyez* Oxide de plomb rouge.)
Mixtures, II. 52
Mofette atmosphérique, I. 397
Molettes, I. 58
Molibdène, I. 32 et 33
Morelle, II. 53
Morticrs, I. 57
Moutarde, II. 54
Mucilage de gomme adragant, II. 55
Muguet, II. 56
Muriates, II. 57
Muriate d'ammoniaque, II. 58
—— d'antimoine sur-oxigéné, II. 61
—— de baryte, II. 61
—— de chaux, II. 63
—— mercuriel doux sublimé, II. 64
—— de mercure sur-oxigéné, II. 65
—— de soude, II. 67
T. pag.
Mûrier, II. 68
Musc, II. 70
Muscadier, II. 71

N

Napel. (*Voyez* Aconit.)
Narcisse des prés, II. 74
Natrum. (*Voyez* Carbonate de soude.)
Nénuphar, II. 75
Nerprun, II. 76
Nicotiane, II. 76
Nikel, I. 32 et 33
Nitrates, II. 78
Nitrate d'argent fondu, II. 78
—— de potasse, II. 80
—— de potasse fondu, mêlé d'un peu de sulfate du même alkali, II. 82
Nitre fixé par les charbons, II. 82
Noix confites, II. 83
—— de galle, II. 84
—— vomique, II. 85
Noyer, II. 86

O

Œillets, II. 8
Œuf de poule, II. 90
Oliban, II. 92
Olivier, II. 92
Onguens, II. 94
Onguent d'althea, II. 95
—— d'arcœus, II. 95
—— blanc rhasis, II. 95
—— brun, II. 96
—— digestif, II. 97
—— égyptiac, II. 97
—— pour la galle, II. 98
—— gris, II. 99

T. pag.

Onguent de laurier. (*Voyez* Huile de laurier.)
——— mercuriel double , II. 101
——— ——— simple. (*Voyez* Onguent gris.
——— de la mère , II. 99
——— nutritum , II. 102
——— populeum , II. 103
——— rosat , II. 104
——— suppuratif, ou basilicum , II. 105
——— de styrax , II. 106
——— de tuthie , II. 106
——— vert , II. 107
Opiats. (*Voyez* Electuaires.)
Opiat dentifrice , II. 108
——— emménagogue , II. 109
——— fébrifuge , II. 110
——— de Salomon , II. 111
——— vermifuge , II. 113
Opium , II. 113
Or , I. 32 et 34
Orcanette , II. 117
Orge , II. 118
Origan , II. 120
Orpiment. (*Voyez* Oxide d'arsenic sulfuré jaune.)
Orpin , II. 121
Ortie blanche , II. 121
Orviétan , II. 122
Oseille , II. 125
Oxalates , II. 126
Oxalate acidule de potasse , II. 127
Oxidation , II. 128
Oxide d'antimoine blanc par le nitrate de potasse , II. 131
——— d'antimoine gris , II. 133
——— d'antimoine hydro-géno-sulfuré rouge , II. 133

T. pag.

Oxide d'antimoine hydro-géno-sulfuré orangé , II. 138
——— d'antimoine sulfuré demi-vitreux , II. 139
——— d'antimoine sulfuré demi-vitreux lavé , II. 140
——— d'antimoine sulfuré vitreux , II. 140
——— gazeux d'azote. (*Voy.* Gaz nitreux.
——— de cuivre vert par l'acide acéteux , II. 141
——— jaune de fer. (*Voyez* Carbonate de fer.)
——— noir de fer , II. 142
——— rouge de fer , II. 142
——— de manganèse , II. 143
——— de mercure rouge par l'acide nitrique , II. 144
——— de plomb blanc par l'acide acéteux , II. 145
——— de plomb demi-vitreux , II. 147
——— de plomb jaune , II. 147
——— de plomb rouge , II. 146
——— de zinc sublimé , II. 148
Oxigène , II. 148
Oximel scillitique , II. 149
——— simple , II. 149

P

Palmiste à crocros , I. 315
Panacée mercurielle. (*Voyez* Muriate mercuriel doux sublimé.)
Parfait-amour , II. 150
Pariétaire , II. 150

T. pag.
Pastilles de citron, II. 151
——— de menthe, II. 153
——— à la rose. II. 153
Pâte de guimauve, II. 154
——— de jujubes. (*Voyez* Gomme pectorale de jujubes.)
——— d'orgeat, II. 156
Patience, II. 158
Pavot blanc, II. 158
——— rouge, II. 160
Pêcher, II. 160
Pensée, II. 161
Persil, II. 162
Pervenche (grande), II. 163
——— (petite), II. 164
Petit houx, II. 165
Petit-lait, II. 166
Peuplier. (*Voyez* Germes de peuplier.)
Phosphate de soude, II. 170
Phosphore, II. 172
Phytolaque, II. 169
Pied de chat, II. 178
——— de veau, II. 179
Pierre à cautère. (*Voyez* Potasse caustique.)
——— infernale. (*Voyez* Nitrate d'argent fondu.)
——— ophtalmique, II. 180
Pilons, I. 57
Pilules, II. 181
Pilules angéliques, II. 183
——— astringentes, II. 184
——— balsamiques de Morthon, II. 185
——— de Beloste, II. 185
——— bénites de Fuller, II. 186
——— de ciguë, II. 187
——— de cynoglosse, II. 188
——— hydragogues de Bontius, II. 188
——— hydragogues de M. Janin, oculiste de Lyon, II. 189
——— mercurielles du Codex, II. 191
——— mercurielles de Plenk, II. 191
——— purgatives, II. 192
——— savonneuses, II. 192
——— scillitiques, II. 193
——— de térébenthine composées, II. 195
——— de térébenthine simples, II. 194
Pilulier, I. 69
Pimprenelle, II. 195
Pissenlit, II. 196
Pivoine mâle, II. 197
Plantain (grand) II. 198
Platine, I. 32 et 34
Plomb, I. 33 et 34
Poêlons, I. 37 et 44
Poids, I. 63
Poids anciens, I. 63
——— nouveaux, I. 64 et suiv.
Pois de garou, II. 199
——— d'iris, II. 199
Poivre long des Indes, II. 200
——— noir, II. 201
Polygale de Virginie, II. 201
Polypes, I. 264
Polypode, II. 202
Pommade de concombres, II. 203
——— cosmétique, II. 204
——— épispastique. (*Voyez* Cérat épispastique.)
——— mercurielle citrine, II. 205
——— avec l'oxide de manganèse, II. 206
——— ophtalmique, II. 207
Pompholix. (*Voyez* Oxide de zinc sublimé.)
Porphyres, I. 58

	T.	pag.
Potasse caustique,	II.	207
Potions,	II.	209
Potion anti-émétique,	II.	209
——— anti-vermineuse,	II.	209
——— cordiale,	II.	210
——— avec l'ipécacuanha,	II.	210
——— purgative ordinaire,	II.	211
Pots de faïence,	I.	69
—— de terre,	I.	69
Poudre absorbante,	II.	211
——— anti-vénérienne, n.° 1,	II.	212
——————— n.° 2,	II.	213
——— apéritive,	II.	213
——— astringente,	II.	214
——— de Carignan contre les convulsions des enfans,	II.	214
——— cordiale pour les chevaux,	II.	216
——— cornachine,	II.	216
——— dentifrice,	II.	217
——— fébrifuge,	II.	217
——— fulminante,	II.	218
——— de fusion,	II.	218
——— pour le goître,	II.	219
——— hydragogue,	II.	219
——— ophtalmique,	II.	220
——— sternutatoire,	II.	220
——— tempérante,	II.	221
——————— de Stahalh,	II.	221
——— vermifuge,	II.	221
Pourpier,	II.	222
Précipité rouge. (*Voy.* Oxide de mercure rouge par l'acide nitrique.)		
Presse,	I.	59 et suiv.
Primevère,	II.	223
Pulmonaire,	II.	224
Pulmonaire de chêne,	II.	225
Pulpe de casse,	II.	226
—— de tamarins,	II.	227
Pyrèthre,	II.	227
Pyrole,	II.	228
Q		
Quenelles,	I.	316
Quinquina,	II.	229
Quinquina blanc,	II.	233
——— jaune,	II.	233
——— orangé,	II.	230
——— rouge,	II.	231
R		
Raifort sauvage,	II.	235
Raisin d'ours,	II.	236
Ratafia d'angélique,	II.	237
——— de cerises,	II.	237
——— de coings,	II.	238
——— de fleurs d'oranges,	II.	239
——— de genièvre,	II.	239
——— d'œillets,	II.	240
——— ou huile de roses,	II.	240
Rectification,	II.	240
Réglisse,	II.	241
Règne animal,	I.	19
——— minéral,	I.	29
——— végétal,	I.	4
Renouée,	II.	242
Résines,	II.	243
Résine de gaïac,	II.	246
——— de jalap,	II.	245
——— de scammonée,	II.	246
Rhapontic,	II.	247
Rhubarbe,	II.	247
Ricin,	II.	248
Riz,	II.	249
Rob de sureau,	II.	251

Romarin,

T. pag.
Romarin, II. 252
Ronce, II. 253
Roseau aromatique, I. 199
Rosiers, II. 254
Rouille de fer. (*Voyez* Carbonate de fer.)
Rue, II. 257

S

Sabine, II. 258
Safran, II. 259
Safran de mars apéritif. (*Voy.* Carbonate de fer.)
——— de mars astringent. (*Voyez* Oxide rouge de fer.)
——— des métaux. (*Voyez* Oxide d'antimoine sulfuré demi-vitreux lavé.)
Sagapenum, II. 261
Sagou, I. 370
Salep, I. 370
Salsepareille, II. 262
Sangdragon, II. 263
Sangsue, II. 264
Sanicle, II. 265
Santal, II. 265
Saponaire, II. 266
Sarriette, II. 267
Sassafras, II. 268
Sauge, II. 268
Savon amygdalin, II. 269
Savonule de potasse, II. 270
Scabieuse, II. 271
Scammonée, II. 272
Scille, II. 273
Scolopendre, II. 274
Scordium, II. 275
Scrofulaire, II. 276
Sel d'absinthe. (*Voyez* Carbonate d'absinthe.)
— ammoniac. (*Voyez* Muriate d'ammoniaque.)
— ammoniacal crayeux. (*V.* Carbonate d'ammoniaque.)
— de canal. (*Voyez* Sulfate de magnésie.)
— cathartique amer. (*Voyez* Sulfate de magnésie.)
— de cuisine. (*Voyez* Muriate de soude.)
— de duobus. (*Voyez* Sulfate de potasse.)
— d'epsum. (*Voyez* Sulfate de magnésie.)
— fossile. (*Voyez* Muriate de soude.)
— gemme. (*Voyez* Muriate de soude.)
— de Glaubert. (*Voyez* Sulfate de soude.)
— marin, (*Voyez* Muriate de soude.)
— polychreste de Glazer. (*Voyez* Sulfate de potasse.)
— polychreste de la Rochelle. (*Voyez* Tartrite de soude et de potasse.)
— de Saturne. (*Voyez* Acétite de plomb cristallisé.)
— sédatif cristallisé. (*Voyez* Acide boracique.)
— sédatif d'Homberg. (*Voyez* Acide boracique.)
— de Sedlitz. (*Voyez* Sulfate de magnésie.)
— de seignette. (*Voyez* Tartrite de soude et de potasse.)
— de Seydschutz. (*Voyez* Sulfate de magnésie.)
— ou sucre de lait, II. 277

T. pag.
Sel végétal. (*Voyez* Tartrite de potasse.)
— volatil d'Angleterre. (*Voy.* Carbonate d'ammoniaque.)
— volatil concret. (*Voyez* Carbonate d'ammoniaque.)
— volatil de succin. (*Voyez* Acide succinique.)
— volatil de vinaigre, II. 278
Semencontra, II. 278
Séné, II. 279
Serpentaire de Virginie, II. 280
Simarouba, II. 280
Siphons, I. 51
Sirops, II. 281
Sirop d'absinthe, II. 283
————— composé, II. 284
—— d'ache, II. 308
—— d'acide acéteux simple, II. 298
—— anti-scorbutique, II. 286
—— d'armoise composé, II. 287
————— simple, II. 289
—— astringent, II. 289
—— balsamique de Tolu, II. 290
—— béchique, II. 291
—— de Belet, II. 292
—— de Berberis, II. 297
—— de bourrache, II. 293
—— de cannelle, II. 304
—— de capillaire, II. 293
—— de céleri, II. 294
—— de cerises, II. 297
—— de chantre, II. 303
—— de chicorée composé, II. 294
—— des cinq racines, II. 296
—— de cochléaria, II. 296

T. pag.
Sirop de coings, II. 297
—— de consoude, II. 298
—— de coquelicot, II. 312
—— pour la coqueluche, II. 299
—— de cuisinier, II. 300
—— d'écorces de citrons, II. 301
————— d'oranges amères, II. 302
—— d'erysimum, II. 302
—— de fleurs d'oranges, II. 303
—— de fleurs de pêcher, II. 304
—— de framboises par l'acide acéteux, II. 305
—— de gentiane, II. 307
—— de grenades, II. 297
—— de groseilles, II. 298
—— de guimauve, II. 305
—— d'hyssope, II. 308
—— d'ipécacuanha, II. 306
—— de karabé, II. 306
—— de limons, II. 298
—— de longuevie, II. 307
—— de marrube blanc, II. 308
—— de mélisse, II. 303
—— de menthe, II. 307
—— de menthe composé, II. 308
—— de mercuriale, II. 308
—— de mou de veau, II. 309
—— de mûres, II. 310
—— de myrte, II. 308
—— de navets, II. 311
—— de nénuphar, II. 311
—— de nerprun, II. 312
—— d'œillets, II. 313
—— d'opium, II. 314
—— d'orgeat, II. 314
—— de pavots rouges, II. 312

T. pag.
Sirop pectoral, II. 315
—— de pommes, II. 316
—— de pommes simple, II. 298
—— purgatif, II. 317
—— de quinquina, II. 318
—— de quinquina au vin, II. 319
—— de roses pâles, II. 304
—— de roses rouges, II. 320
—— de scille, II. 321
—— simple, II. 321
—— de stœchas composé, II. 321
—— de tilleul, II. 308
—— de tortue, II. 323
—— vermifuge, II. 324
—— de violettes, II. 326
Souci, II. 328
Soude aérée. (*Voyez* Carbonate de soude.)
—— caustique, II. 329
—— crayeuse. (*Voyez* Carbonate de soude.)
—— effervescente. (*Voyez* Carbonate de soude.)
Soufre, II. 330
—— doré d'antimoine. (*Voyez* Oxide d'antimoine hydrogéno-sulfuré orangé.)
—— sublimé, II. 333
Sparadrap de diapalme, II. 334
Spath pesant. (*Voyez* Sulfate de baryte.)
Spatules, I. 69
Stœchas arabique, II. 336
Storax, II. 337
—— liquide, II. 338
Sublimé corrosif. (*Voyez* Muriate sur-oxigéné de mercure.)
—— doux. (*Voyez* Muriate mercuriel doux sublimé.)
T. pag.
Substances salines, I. 35
Succin, II. 339
Succinate, II. 114
Sucre, II. 340
—— cristallisé, II. 351
—— cuit au caramel, II. 352
—— à la grande plume, II. 353
—— rosat, II. 353
—— de Saturne. (*Voyez* Acétite de romb cristallisé.)
Sucs des végétaux, II. 354
Sulfates, II. 357
Sulfate d'alumine et de potasse, II. 357
—— d'alumine et de potasse, privé de son eau de cristallisation par l'action du calorique, II. 358
—— de baryte, II. 359
—— de cuivre, II. 360
—— de fer, II. 361
—— de magnésie, II. 362
—— de mercure, II. 363
—— de potasse, II. 364
—— de soude, II. 165
—— de zinc, II. 366
Sulfites, II. 367
Sulfure de mercure noir, II. 367
—— de mercure rouge, II. 368
—— de potasse, II. 369
—— liquide, II. 370
—— de soude, II. 370
Suppositoires, II. 370
Synapismes, II. 371
Synapisme simple, II. 371

T. pag.

T

Tabac. (*Voyez* Nicotiane.)
Tablettes absorbantes, II. 372
——— béchiques, II. 273
——— de cachou. (*Voyez* Cachou.)
——— pour le goître, II. 374
——— de guimauve, II. 374
——— d'ipécacuanha, II. 375
——— de kermès, II. 376
——— martiales, II. 377
——— musquées, II. 377
——— de soufre, II. 378
——— vermifuges, II. 378
Taffetas d'Angleterre, II. 380
Tamarinier, II. 381
Tamaris, II. 383
Tamarisc, II. 383
Tanaisie, II. 385
Tartre (purification du) II. 386
——— antimonié. (*Voyez* Tartrite de potasse antimonié.)
——— émétique. (*Voyez* Tartrite de potasse antimonié.)
——— martial soluble. (*Voyez* Tartrite de potasse ferrugineux soluble.)
——— de potasse. (*Voyez* Tartrite de potasse.)
——— soluble. (*Voyez* Tartrite de potasse.)
——— de soude. (*Voyez* Tartrite de soude et de potasse.)

T. pag.
Tartre stibié. (*Voyez* Tartrite de potasse antimonié.)
——— tartarisé. (*Voyez* Tartrite de potasse.)
——— vitriolé. (*Voyez* Sulfate de potasse.)
Tartrites, II. 386
Tartrite acidule de potasse, II. 386
——— acidule de potasse, rendu soluble par l'acide boracique, II. 388
——— de potasse, II. 389
——— de potasse antimonié, II. 390
——— de potasse ferrugineux, II. 391
——— de potasse ferrugineux en liqueur, II. 404
——— de potasse ferrugineux soluble, II. 392
——— de soude et de potasse, II. 393
Teintures, II. 394
Teinture d'absinthe, II. 397
——— d'aloës, II. 398
——— ou baume du commandeur de Permes, II. 400
——— de baume du Pérou, II. 398
——— de benjoin, II. 399
——— de cannelle, II. 399
——— de cantharides, II. 399
——— de castoréum, II. 400
——— de gaïac, II. 402
——— d'ipécacuanha, II. 402
——— de laque, II. 402
——— de quinquina, II. 403

T. pag.

Teinture de rhubarbe, II. 404
——— de safran, II. 404
——— de tartrite de potasse ferrugineux, II. 404
Térébenthine, II. 405
——— de Chio, II. 405
——— cuite, II. 406
——— de Strasbourg, II. 406
——— de Venise, II. 405
Terre foliée cristallisée. (*V.* Acétite de soude.)
——— mercurielle. (*V.* Acétite de mercure.)
——— minérale. (*Voyez* Acétite de soude.)
——— foliée de tartre. (*Voyez* Acétite de potasse.)
Terre sigillée. (*Voyez* Bol d'Arménie.)
Terres sigillées, I. 185
Terrines, I. 58
Thé, II. 407
——— bouy, II. 407
——— de l'Europe. (*Voyez* Véronique.)
——— grossier, II. 409
——— impérial, II. 408
Thériaque, II. 411
Thériaque céleste, II. 415
Thermomètre, I. 53
Thermoxides, I. 395
Thermoxigène, I. 394
Thym, II. 418
Thymélée, II. 419
Tilleul, II. 420
Tisanes, II. 421
Tisane anti-scorbutique, II. 422
——— commune, II. 422
——— de Feltz, II. 423
——— pectorale, II. 424
——— dite royale, II. 424

T. pag.

——— sudorifique, II. 425
——— de Vigaroux, II. 425
——— de Vinache, II. 427
Trochisques, II. 427
——— d'agaric, II. 428
——— Alhandal, II. 428
——— d'Hédicroy, II. 429
Tubes, I. 51
Tungstène, I. 32 et 33
Tuthie, II. 430

V

Valériane, II. 431
Vanille, II. 432
Variations des animaux, I. 21 et 22
Velar, II. 433
Verdet. (*Voyez* Acétite de cuivre.)
——— du commerce. (*Voy.* Acétite de cuivre.)
——— distillé. (*Voyez* Acétite de cuivre.)
Verjus, II. 434
Vermillon. (*Voyez* Sulfure de mercure rouge.)
Véronique, II. 434
Verre d'antimoine. (*Voyez* Oxide d'antimoine sulfuré vitreux.)
Vert de gris. (*Voyez* Oxide de cuivre vert par l'acide acéteux.)
Vigne, II. 435
Vin, II. 436
——— d'absinthe, II. 437
——— amer, II. 438
——— d'antimoine, II. 439
——— anti-scorbutique, II. 439

	T.	pag.
Vin aromatique,	II.	440
—— d'aunée,	II.	441
—— ferrugineux,	II.	441
—— de lanfranc,	II.	441
—— de quinquina,	II.	442
—— scillitique,	II.	443

Vinaigre. (*Voyez* Acide acéteux.)
——— des quatre voleurs. (*Voyez* Acide acéteux anti-septique.)
——— radical. (*V.* Acide acétique.)
——— de Saturne. (*Voyez* Acétite de plomb liquide.)

Violette,	II.	443

Vitriol blanc. (*Voyez* Sulfate de zinc.)
——— bleu. (*Voyez* Sulfate de cuivre.)
——— de Chypre. (*Voyez* Sulfate de cuivre.)
——— de cuivre. (*Voyez* Sulfate de cuivre.)
Vitriol de fer. (*Voyez* Sulfate de fer.)
——— de magnésie. (*Voyez* Sulfate de magnésie.)
——— de mars. (*Voyez* Sulfate de fer.)
——— de potasse. (*Voyez* Sulfate de potasse.)
——— de soude. (*Voyez* Sulfate de soude.)
——— de Vénus. (*Voy.* Sulfate de cuivre.)
——— vert. (*Voyez* Sulfate de fer.)

Y

	T.	pag.
Yèble,	II.	445
Yeux d'écrevisses,	II.	446

Z

	T.	pag.
Zédoaire,	II.	447
Zinc,	I.	32 et 34

Fin de la Table des Matières.

INDEX LINNÆANUS.

A

	T.	pag.
Achillea mille folium,	II.	50
Acipenser sturio,	I.	253
Aconitum napellus,	I.	121
Acorus,	I.	199
Acorus verus,	I.	120
Adiantum capillus veneris,	I.	206
——— coriandri folium de Lamarck,	I.	206
Agaricus,	I.	122
Agrimonia eupatoria,	I.	122
Ajuga reptans,	I.	194
Allium,	I.	123
Aloe americana,	I.	144
Althæa officinalis,	I.	428
Amomum cardamomum,	I.	215
——— zingiber,	I.	413
Amydalus amara,	I.	144
——— communis,	I.	144
——— persica,	II.	160
Amyris opobalsamum,	I.	163
Anchusa officinalis,	I.	195
——— tinctoria,	II.	117
Anethum fœniculum,	I.	372
Angelica archangelica,	I.	148
Anthemis nobilis,	I.	200
——— pyrethrum,	II.	227
Apis gregaria,	I.	245
Apium dulce,	I.	225
—— palustre,	I.	83
—— petroselinum,	II.	162
Aquila alba,	II.	65
Arbutus uva ursi,	II.	236
Arctium lappa,	I.	159
Areca,	I.	197
Aristolochia longa,	I.	152
——— serpentaria,	II.	280
Artemisia absinthium,	I.	76
——— contra,	II.	278
——— dracunculus,	I.	348
——— judaica,	II.	278
——— vulgaris,	I.	153
Arum maculatum,	II.	179
Asparagus officinalis,	I.	155
Asplenium scolopendrium,	II.	274
Astragalus tragacantha,	I.	417
Athamantha meum,	II.	45
Atropa belladona,	I.	167
—— mandragora,	II.	26
Azarum europæum,	I.	196

B

	T.	pag.
Berberis vulgaris,	I.	168
Betonica officinalis,	I.	169
Borago officinalis,	I.	192

	T.	pag.
Bryonia alba,	I.	193
Bubon galbanum,	I.	388

C

	T.	pag.
Calamus aromaticus,	I.	199
Calendula officinalis,	II.	328
Cabogia gutta,	I.	419
Caryophyllata geum urbanum,	I.	167
Caryophyllus aromaticus,	I.	413
Cassia fistula,	I.	217
—— lignea,	I.	218
—— senna,	II.	279
Castoreum,	I.	218
Castor fiber,	I.	219
Celeri italorum,	I.	225
Centaurea benedicta,	I.	236
——— cyanus,	I.	182
Chelidonium majus,	I.	238
Cichorium intybus,	I.	239
Cinchona cordifolia,	II.	233
——— lancifolia,	II.	230
——— oblongifolia,	II.	231
——— officinalis,	II.	229
——— ovati folia,	II.	233
Citrus aurantium,	II.	115
Citrus medica,	I.	247
—— limon,	II.	10
Cochlearia armoracia,	II.	235
——— officinalis,	I.	251
Conium maculatum,	I.	244
Convallaria majalis,	II.	56
Convolvulus jalappa,	I.	472
——— mechoacan,	II.	35
——— samonia,	II.	272
Copaifera,	I.	162
Coriandrum sativum,	I.	266
Crocus sativus,	II.	259
Croton benzoe,	I.	166
Cucumis melo,	II.	38
——— sativus,	I.	256

	T.	pag.
Cuminum cyminum,	I.	269
Cynoglossum officinale,	I.	270

D

	T.	pag.
Daphne gnidium,	II.	419
Dictamnus albus,	I.	280
Dianthus coryophyllus,	II.	88
——— coronarius,	II.	89

E

	T.	pag.
Electrum,	II.	340
——— opacum,	I.	145
Epidendrum vanilla,	II.	432
Erysimum officinale,	II.	433
Eupatorium cannabinum,	I.	356
Euphorbia officinarum,	I.	357
Euphrasia officinalis,	I.	355

F

	T.	pag.
Ferula assa fœtida,	I.	156
—— communis,	II.	261
Ficus carica,	I.	378
Fragaria vesca,	I.	382
Fraxinus ornus,	II.	27
Fumaria officinalis,	I.	384

G

	T.	pag.
Galium verum,	I.	199
Gentiana centaurium,	I.	227
——— lutea,	I.	409
Glecoma hederacea,	II.	10
Glycirrhisa glabra,	II.	241
Gnaphalium dioicum,	II.	178

	T.	pag.
Gratiola officinalis,	I.	423
Guajacum officinale,	I.	385

H

Hedera arborea,	II.	8
Hordeum vulgare,	II.	118
Humulus lupulus,	I.	433
Hybiscus abelmoschus,	I.	146
Hyosciamus niger,	I.	478
Hypericum perforatum,	II.	51
Hyssopus officinalis,	I.	461

I

Ichtyocolla,	I.	254
Illicium anisatum,	I.	149
Imperatoria ostruthium,	I.	463
Indigofera anil,	I.	465
——— tinctoria,	I.	465
Inula helenium,	I.	156
Iris Florentina,	I.	471
—— tuberosa,	I.	432

J

Jasminum officinale,	I.	473
Juglans regia,	II.	86
Juniperus communis,	I.	408
——— sabina,	II.	258

K

Kaempferia rotunda,	II.	447

L

Lactua sativa,	II.	3
Lamium album,	II.	121
Laurus camphora,	I.	202
—— cassia,	I.	218
—— cinnamomum,	I.	203
—— nobilis,	I.	203
—— sassafras,	II.	268
Lavandula spica,	II.	5
——— stœchas,	II.	336
Leontodum taraxacum,	II.	196
Lichen islandicus,	II.	7
Lichen pixidatus,	II.	8
—— pulmonarius,	II.	225
Ligusticum levisticum,	II.	19
Lilium candidum,	II.	18
Linum usitatissimum,	II.	13
Liquidambar stiraciflua,	II.	338

M

Malva rotundifolia,	II.	34
Maranta galanga,	I.	386
Marrubium vulgare,	II.	31
Matricaria parthenium,	II.	33
Melissa officinalis,	II.	37
Meloe alatus,	I.	204
Mentha crispa,	II.	39
Mentha piperita,	II.	40
Mercurialis annua,	II.	44
Mimosa nilotica,	I.	419
Mirystica,	II.	71
Morus nigra,	II.	68

N

Narcissus pseudo narcissus,	II.	74
Nicotiana tabacum,	II.	76
Nymphea alba,	II.	75

T. pag.

O

Ocimum basilicum, I. 160
Olea europæa, II. 92
Oniscus asellus, I. 249
Ononis spinosa, I. 154
Origanum dictamnus, I. 281
——— majorana, II. 28
——— vulgare, II. 120
Oryza sativa, II. 249

P

Phœnix dactylifera, I. 271
Pæonia mascula, II. 197
Papaver rhæas, II. 160
—— somniferum, II. 113
Parietaria officinalis, II. 150
Peruvifera, I. 163
Physalis alkekengi, I. 124
Physeter macrocephalus, I. 182
Phytolacca decandra, II. 169
Pimpinella anisum, I. 149
Pinus foliis solitariis, I. 161
—— larix, tom. I. 122, II. 405
—— picea, II. 406
—— pinea, II. 406
Piper longum, II. 200
—— nigrum, II. 201
Pistacia lentiscus, II. 32
—— terebinthus, II. 405
Plantago major, II. 198
Polygala senega, II. 201
Polygonum aviculare, II. 242
——— bistorta, I. 181
Polypodium filix mas, I. 381
——— vulgare, II. 202
Populus nigra, I. 411
Portulaca oleracea, II. 222

T. pag.
Prunus actiana, I. 233
——— armeniaca, I. 75
——— austera,
——— avium,
——— bigarella,
——— caproniana,
——— cerasus,
——— dulcis,
——— duracina,
——— juliana,
——— plena,
——— pumila,
——— rosea, } I. 233
Primula veris, II. 223
Pterocarpus draco, II. 263
Pulmonaria officinalis, II. 224
Punica granatum, I. 159
Pyrola rotundifolia, II. 228
Pyrus cydonia, I. 252

Q

Quassia simarouba, II. 280
Quercus robur, II. 85

R

Rhamnus catharticus, II. 76
——— ziziphus, I. 476
Rheum raponticum, II. 247
Ribes rubrum, I. 424
Ricinus communis, II. 248
Rosa centifolia, II. 255
—— gallica, II. 255
Rosmarinus officinalis, II. 252
Rubia tinctorum, I. 389
Rubus idæus, I. 383
——— fruticosus, II. 253
Rumex acetosa, II. 125
——— acutus, II. 158

	T.	pag.
Ruscus aculeatus,	II.	165
Ruta graveolens,	II.	257

S

Saccharum officinarum,	II.	341
Salvia officinalis,	II.	268
Sambucus ebulus,	II.	445
Sanguisorba officinalis,	II.	195
Sanicula europæa,	II.	265
Saponaria officinalis,	II.	266
Satureja hortensis,	II.	267
Scabiosa arvensis,	II.	271
Scandix cerefolium,	I.	231
Scilla maritima,	II.	273
Scrophularia nodosa,	II.	276
Sedum telephium,	II.	121
Sempervivum tectorum,	I.	475
Sinapis nigra,	II.	54
Sisymbrium nasturtium aquaticum,	I.	268
Smilax sarsaparilla,	II.	262
Solanum dulcamara,	I.	283
——— nigrum,	II.	53
Spartium scoparium,	I.	407
Strychnos nux vomica,	II.	86
Styrax officinale,	II.	337
Symphitum officinale,	I.	263

T

	T.	pag.
Tamarindus indica,	II.	381
Tamarix gallica,	II.	383
Tanacetum vulgare,	II.	385
Teucrium chamædris,	I.	410
——— scordium,	II.	275
Theobroma cacao,	I.	240
Thymelæa,	II.	419
Thymus vulgaris,	II.	418
Tilia europæa,	II.	420
Toluifera,	I.	164
Trigonella fænum græcum,	I.	373
Trifolium melilotus officinalis,	II.	36

V

Valeriana officinalis,	II.	431
Verbascum thapsus,	I.	190
Veronica beca bunga,	I.	165
——— officinalis,	II.	434
Vinca major,	II.	163
—— minor,	II.	164
Viola odorata,	II.	443
—— tricolor,	II.	151
Viscum album,	I.	425
Vitis vinifera,	II.	436

FINIS.

ERRATA DU PREMIER VOLUME.

Pag. 92, *lig.* 24, oximal, *lisez* oximel.
P. 94, *lig.* 17, l'ammoniac, *lisez* l'ammoniaque.
P. 98, *lig.* 1, catarrales, *lisez* catarrhales.
P. 108, *lig.* 4, sur-oxigène, *lisez* sur-oxigéné.
P. 108, *lig.* 15, que le sont, *lisez* de celles de.
P. 110, *lig.* 11, à l'émeri, *lisez* à l'émeril.
P. 124, *lig.* 20 et 26, l'ammoniac, *lisez* l'ammoniaque.
P. 147, *lig.* 13, ce dernier, *lisez* cette dernière.
P. 160, *lig.* 24, sens, *lisez* sans.
P. 193, *lig.* 21 et 22, échancrées, *lisez* échancrés; dernières, *lisez* derniers.
P. 253, *lig.* 12, astringeans, *lisez* astringens.
P. 278, *lig.* 4 et 5, dentrifices, *lisez* dentifrices.
P. 356, *lig.* 12, supérieure, *lisez* supérieur.
P. 371, *lig.* 11, emporté, *lisez* emportée.
P. 409, *lig.* 5, chatons, *lisez* chaton.
P. 412, *lig.* 15, chatons, *lisez* chaton.
P. 434, *lig.* 1, à pétales, *lisez* apétales.

SECOND VOLUME.

Pag. 11, *lig.* 24, tartrite de potasse; *lisez* tartrite acidule de potasse.
P. 87, *lig.* 8, chatons, *lisez* chaton.
P. 118, *lig.* 15, il, *lisez* elle.
P. 222, *lig.* 16, petits, *lisez* petites.
P. 232, *dernière lig.* astringente, *lisez* astringent.
P. 367, *lig.* 22, sulfuré, *lisez* sulfure.

Le lecteur est prié de vouloir bien corriger toutes les transpositions indiquées par cet errata. Il est peu d'ouvrages qui, imprimés loin de leur auteur, ne se trouvent parsemés de quelques fautes semblables.





